HOOVER

CERAMIC HOBS
INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION — GB

PIANI VETROCERAMICA
I*STRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE* — IT

ENCIMERAS VITROCERAMICAS
INSTRUCCIONES DE EMPLEO E INSTALACIÓN — ES

Kuhalne plošče
NAVODILA ZA UPORABO, VGRADNJO IN PRIKLJUČITEV — SL

SERAMİK OCAKLAR
KULLANIM VE KURULUM TALİMATLARI — TR

HOOVER - Via privata Eden Fumagalli - 20047 BRUGHERIO - Milano - ITALY

CONTENT GB - IE

1. General warnings 6
2. Installation 6
3. Built-in 6
4. Electrical connection 6
5. Presentation according to model 7
6. Hob cookware advice 7
7. Instructions for use 8
8. Maintenance and cleaning 9
9. Problem solving 10
10. Aftercare 10
11. Protection of the environment 10

CONTENU IT

1. Avvertenze generali 11
2. Installazione 11
3. Inserimento nel mobile 11
4. Collegamento elettrica 11
5. Presentazione 12
6. Consigli d 'utilizzo 12
7. Utilizzo del piano 13
8. Manutenzione 14
9. Problemi e soluzioni 15
10. Assistenza post-vendita 15
11. Rispetto dell'ambiente 15

CONTENIDO ES

1. Advertencias generales 16
2. Instalación 16
3. Montage 16
4. Conexión eléctrica 16
5. Présentación 17
6. Consejos sobre baterías de cocina 17
7. Instrucciones de uso 18
8. Mantenimiento y limpieza 19
9. Resolución de problemas 20
10. Atención a la cliente 20
11. Protección del medioambiente 20

VSEBINA SL

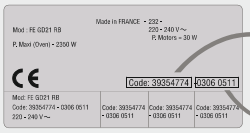
1. Splošni varnostni napotki 21
2. Namestitev in priključitev 21
3. Vgradnja 21
4. Priključitev na električno omrežje 21
5. Opis kuhalne plošče 22
6. Ustrezna posoda 22
7. Uporaba 23
8. Vzdrževanje in čiščenje 24
9. Odpravljanje nepravilnosti v delovanju 25
10. Servisiranje 25
11. Varstvo okolja 25

İÇİNDEKİLER TR

1. Genel uyarılar 26
2. Kurulum 26
3. Ankastre montaj 26
4. Elektrik bağlantısı 26
5. Modeline göre sunum 27
6. Ocak pişirme kaplarıyla ilgili bilgiler 27
7. Instructions for use 28
8. Kullanım talimatları 29
9. Sorun giderme 30
10. Kullanım sonrası bakım 30
11. Çevrenin korunması 30

A

Identification Plate (located under the hob's bottom casing)
Placca segnaletica (situata sotto la cassetta inferiore del piano)
Placa de características (está bajo el cajón inferior de la encimera)
Tablica s podatki (na spodnjem delu ohišja)
Cihaz Bilgi Plakası (ocağın mahfazasının altındadır)

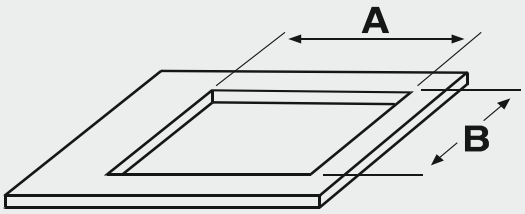


Product code / Code produit / Ürün kodu:

Code produit : .....
Numéro de série : .....

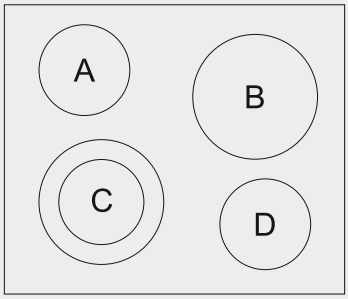
Sérial n° / Numéro de série / Seri no:

B

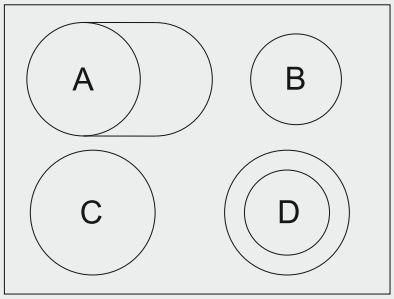


60 cm	75 cm
A = 560 B = 490	A = 740 B = 490

C



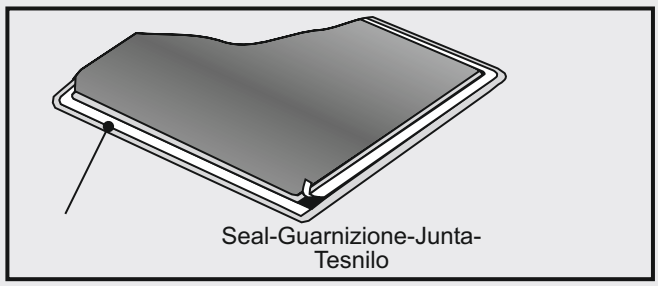
LAY OUT 1



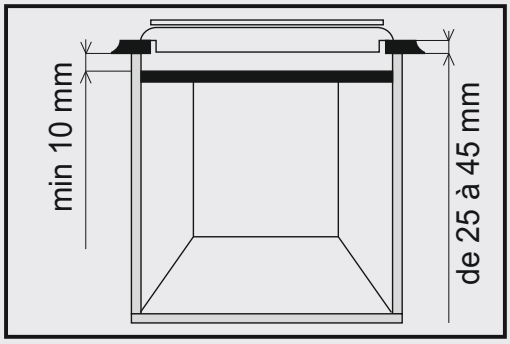
LAY OUT 2

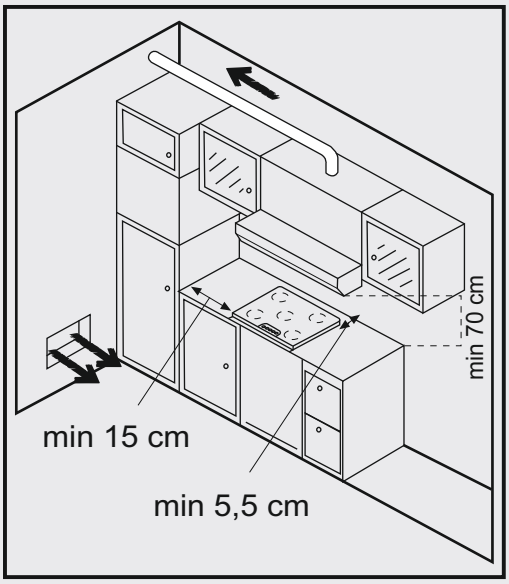
	A	B	C	D
LAY OUT 1	**2500 W**	**1800 W**	**1200 W**	**1800 W**
LAY OUT 2	**1200 W**	**2500 W**	**1000+1200 W**	**1200 W**

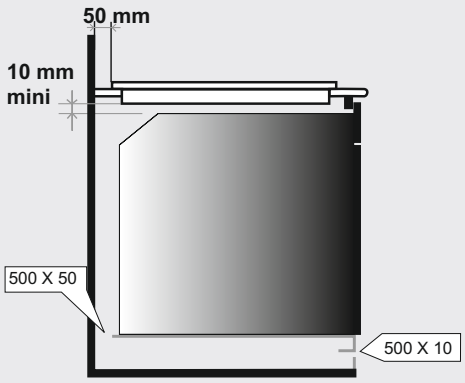
D



Seal-Guarnizione-Junta-
Tesnilo

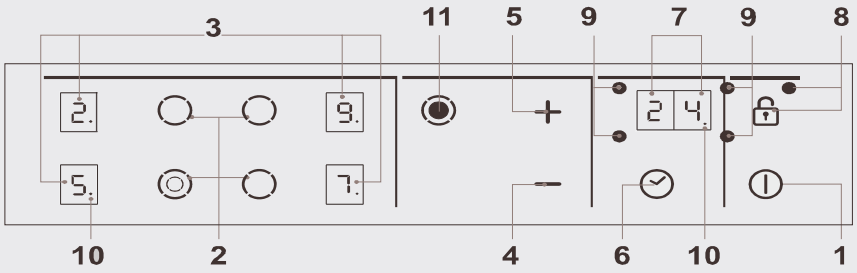






GB- It is forbidden to fit the hob above a non-ventilated oven.
IT- É vietato installare il piano su un forno non raffreddato.
ES- Se prohibe el empotramiento de un horno sin ventilación por debajo la encimera.
SL - Kuhalne plošče ne vgrajujte nad pečico brez ventilatorja, nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik ali pralni stroj.
TR-Ocağın havalandırma tertibatı olmayan bir fırının üzerine yerleştirilmesi yasaktır

E



1 • ON/OFF Button - Tasto ON/OFF - Tecla para encender/apagar la encimera - Tipalo za vklop/izklop - AÇMA/KAPATMA Düğmesi
2 • Cooking zone selection button - Tasto selezione zona cottura - Tecla de selección del quemador -Tipalo za izbiranje kuhališč - Pişirme gözü seçim düğmesi
3 • Display : heat level, residual heat indicator, booster, locking - Display : livello potenza, spia calore residuo, booster, blocco comandi - Visualizador : potencia, indicador del calor residual, funcionamiento del booster, indicador del bloqueo - Prikazovalnik: izbrana stopnja moči, indikator preostale toplote, booster (segrevanje z ojačano močjo), zaklepanje
Ekran: Isı seviyesi, artık ısı göstergesi, hızlı ısıtma, kilitleme
4 • Touch “-” . Tasto “-” . Tecla “-” . Tipalo “-” . "-" düğmesine dokunun
5 • Touch “+” . Tasto “+” . Tecla “+” . Tipalo “+” . "+" düğmesine dokunun
6 • Timer selection button - Tasto timer - Tecla de selección del reloj - Tipalo za programsko uro - Zamanlayıcı seçme düğmesi
7 • Timer display - Display programmazione - Visualizador del reloj - Prikazovalnik programske ure - Zamanlayıcı ekranı
8 • Control locking button with indicator lamp - Tasto blocco di sicurezza con spia - Tecla de bloqueo con indicador de bloqueo - Tipalo za 'zaklepanje' z indikatorjem - Gösterge lambalı kontrol kilitleme düğmesi
9 • Cooking zone programming indicator : when displayed, it shows that the timer controls the cooking zone
Indicator zona cottura : se acceso indica che il timer controlla la zona scelta
Piloto del quemador programado : si se enciende indica que el quemador está controlado por el reloj
Indikator programiranega kuhališča: če je prikazan, je to znak, da kuhališče nadzira programska ura
Pişirme gözü programlama göstergesi: ekrana geldiğinde, pişirme gözünü zamanlayıcının kontrol ettiğini gösterir

10 • Control led	On : the cooking zone or timer is active, modification is possible
	Off : the cooking zone is set to the last recorded data
Led di controllo	Acceso : la zona di cottura o il timer sono attivati, è possibile modificare i parametri
	Spento : la zona di cottura o il timer mantengono i parametri scelti
Diodo de comando	Encendido : el quemador o el reloj está activado, se puede modificar
	Apagado : el quemador o el reloj está fijado en la ultima información registrada
Kontrolna lučka:	Osvetljena: kuhališče ali programska ura sta aktivna, možen je vnos sprememb
	Ugasnjena: kuhališče oz. programska ura sta nastavljena glede na zadnji vnos
Kontrol LED'i	Açık: pişirme gözü veya zamanlayıcı etkindir, değişiklik mümkündür
	Kapalı: pişirme gözü son kaydedilen veriye ayarlanmıştır

11 • Additional cooking zone control touch - Tasto della zona di cottura estesa - Tecla de selección de la zona complementaria - Tipalo za razširitev kuhališča - İlave pişirme gözü dokunmatik kontrolü

1. GENERAL WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB.
We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number in case you need to get help from the after sales service.

- It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- When cooking with fats or oils, take care always to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- Aluminium foil and plastic pans must not be placed on heating zones.
- After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.
- It is advisable not to stare directly at the halogen elements.
- Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.
- Never cook food directly on the glass ceramic hob. Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the centre of the unit that you are cooking on.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the hob.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob as a working surface.
- Do not use the hob for storage of any items.
- In the unlikely event of a surface crack appearing, do not use the hob. Immediately disconnect the hob from the electrical power supply and call the After Sales Service
- Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

We are constantly striving to improve product quality and as such may modify appliances to incorporate the latest technical improvements.

CE Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

2. INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

3. BUILT-IN

The furniture in which your hob will be installed and all adjacent furniture, should be made from materials that can withstand high temperatures. In addition, all decorative laminates should be fixed with heat-resistant glue.

Installation (Fig. B / D):
•A watertight seal is supplied with the hob.

Before fitting:
- turn the hob upside down, with the glass surface facing downwards. **Make sure the glass is protected.**
- fit the seal round the hob.
- make sure that it is correctly fitted to avoid any leakage into the supporting cabinet.

• Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and the vertical sides of the adjacent furniture.

• If, when installing the hob, the lower hob face is adjacent to an area normally accessible when handling or cleaning, fit a partition 1 cm below the base of the hob to avoid any risk of scorching or damage.

4. ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives."
The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning:
we cannot be held responsible for any incident or its consequences that may arise during the use of an appliance not linked to the earth, or linked to an earth whose continuity is defective.

• Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.

• The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omnipole cut-out switch.

If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

• The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.

• Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

ATTENTION:
should it be necessary to replace the supply cord, connect the wire in accordance with the following colours/codes:

BLUE - NEUTRAL (N)
BROWN - LIVE (L)
YELLOW-GREEN - EARTH (⏚)

The hob is fitted with a power supply cord which allows it to be connected only to a power supply of 220-240 V between phases or between phase and neutral.

• Connect to a socket, to choose the correct fuse, you must refer on the table.

It is however possible to connect the hob to :
. Three phase 220-240 V3~ 50/60 Hz
. Three phase 380-415 V2N~ 50/60 Hz

To proceed to the new connection, you must adhere the following instructions.

• Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, see table, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.

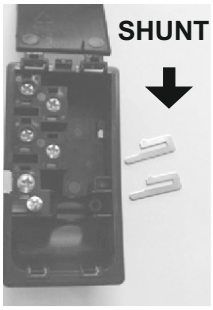
• Turn over the hob, glass side against the work top, taking care to protect the glass.

• Open the cover in the following sequence:

• unscrew the cable clamp "1",
• find the two tabs located on the sides,
• put the blade of a flat screw-driver in front of each tab "2" e "3", push in and press,
• remove the cover.

To release the power supplying cord.
• Remove the screws retaining the terminal block which contains the shunt bars and the conductors of the supply cord,
• pull out the supply cord.

• Operations to be carried out to make a new connection :
- Choose the power supply cable in accordance with the recommendations in the table.
- Pass the power supply cable into the clamp.

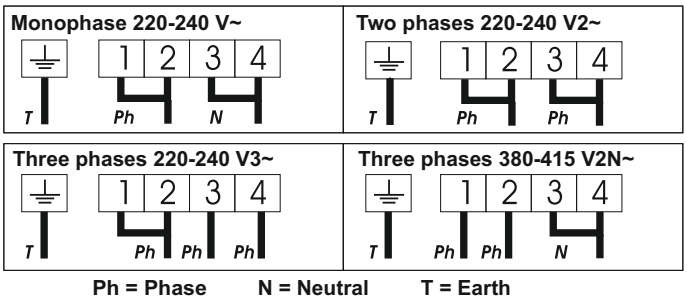


-Strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, by taking in account the requested length of the cord for the connection to the terminal block.
- According to the installation and with the help of shunt bars which you should have recovered in the first operation, fix the conductor as shown on the chart.
-Fix the cover.
-Screw the cable clamp.

Note: make sure the terminal board screws are tight.

Connection to the terminals on the terminal block

	HVEF 742	HVE 642
MONOPHASE or TWO PHASES 220-240 V~		
Fuse	25 A	25 A
Cable HO5V2V2F	3x2,5mm²	3x2,5mm²
THREE PHASES 220-240 V3~		
Fuse	25 A	20 A
Cable HO5V2V2F	4x2,5mm²	4x2,5mm²
THREE PHASES 380-415 V2N~		
Fuse	20 A	20 A
Cable HO5V2V2F	4x2,5mm²	4x2,5mm²



Ph = Phase N = Neutral T = Earth

5. PRESENTATION

• Hilight zone :
a metallic conductor strip is spread uniformly over the whole surface unit. It is effective within 3 seconds and is suitable for steady, homogeneous and also sustained cooking.

The glass-ceramic hob benefits from greater heat output which is generated by the hilight cooking zones thereby accelerating the cooking process. Modifications to the design of the hob have not affected the capacity of the glass to withstand high temperatures, but they have improved controllability.
With the "Sprinter" facility, reduced cooking times of up to 15% can be achieved, depending upon the method of cooking and the type of saucepans being used.

6. HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.

• **Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases :**
using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
• **Ensure that the base of the pot or pan is dry :** when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.
• **Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit :**the size of the pan should be no smaller than the heating area.
If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

THE CHOICE OF COOKWARE - The following information will help you to choose cookware which will give good performance.

Stainless Steel : highly recommended. Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

Aluminium : heavy weight recommended. Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately.
Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

Cast Iron : usable, but not recommended. Poor performance. May scratch the surface.

Copper Bottom / stoneware: heavy weight recommended. Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.

Porcelain/enamel : Good perfomance only with a thiny smooth, flat base.

Glass-ceramic : not recommended. Poor performance. May scratch the surface.

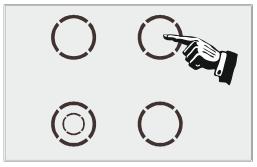
7. USE

• After powering up the hob, wait some seconds to activate the electronic controls.

- Press the button ⏻.
  Electronic control of the hob is activated. In each display zone the heat level '0' is displayed and the control LED blinks.
- After 10 seconds whithout use, the electronic control goes off and the starting operation has to be repeated.

• STARTING A COOKING ZONE

- Press the selection button of the required cooking zone. In the display zone, the control LED is on steady. It shows that the zone is live.



- Press the **-** or **+** button to select a heat level between 1 and 9. Hold down the **+** or **-** button and the heat level increases or decreases gradually.

The following examples are for information only. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits.

0	:	Off
1	:	)
2	:	) ..... Melting heat
3	:	Keeping hot
4	:	Heating up
5	:	Thawing, stewing, full cooking, low temperature cooking
6	:	Cooking without lid
7	:	Frying, meat browning and roasting
8	:	High temperature cooking and roasting, seizing
9	:	Frying, boiling large quantities of water.....

• STOPPING A COOKING ZONE

- Press the selection button of the required cooking zone.
- Press the "**-**" button to display heat level '0' . Now the zone goes off, the indicator '0' goes off after 10 seconds.
- To stop rapidly, press the "**-**" and "**+**" buttons at the same time. The heat level automatically goes down to '0'. The cooking zone goes off.

• GENERAL STOP

The cooking zones and the timer can be stopped at any moment by pressing the On-Off button.

• RESIDUAL HEAT INDICATOR

The control panel tells the user when the surface temperature of the cooking zones exceeds about 60°C, by the following displaying: . When the temperature goes back below 60°C, the 'H ' display goes off.

For ending the cooking, we advise switching off the cooking zone and using the residual heat of the zone to finish cooking gently.

N.B. After a cut in the current, the residual heat indicator disappears completely, even if the surface temperature exceeds 60°C.

• OPERATING THE ADDITIONAL COOKING ZONE (TWO ZONES)

The cooking zone with two zones is fitted certain models.

• TO START THE ADDITIONAL COOKING ZONE:

- Press the button ⏻.
In the next 10 seconds,
- Press the button for the zone with the addition. In the display zone, the blinking lamp goes steady. It shows that the zone is live.
- Select a heat level between 1 and 9.
- Press the button ◉ to start the additional zone.

• TO STOP THE ADDITIONAL ZONE:
- The cooking zone with addition must be live: in the display zone, the lamp must be on. If not, select the relevant zone again.
- Press the button ◉ . The display LED for the additional zone disappears. The additional cooking zone goes off.
- To rapidly stop the complete cooking zone, press the "+" o "-" buttons at the same time. The heat level automatically goes down to "0". The cooking zone goes off.

• PROGRAMMING A COOKING ZONE

Every cooking zone can be programmed for a maximum time of 99 minutes.

- Start the required zone.

The control LED near the heat level must be displayed, it shows that the zone is live.

- Press the Timer button .
The zone mark around the timer display shows the controlled zone.

- Press the "+" button to select the time in minutes.
This is saved automatically after three seconds.

→ The programmed time can be modified at any moment by pressing the timer selection button, the timer control LED must be on. When the time has run, the cooking zone goes off automatically and an audible beep sounds for 1 minute. Press any button to stop it.

→ The programmed time can be reset to "0" using the "-" button or pressing the "+" and "-" buttons at the same time, the cooking zone is then no longer linked to the timer but stays operational. So you will have to stop the zone independently.

→ The time can be used alone as reminder, it will ring at the end of the programmed time.

• LOCKING BUTTON OPERATION

The locking function holds the current settings, or prevents anyone from starting the hob. It is also used for cleaning the control strip as the controls can be locked without the hob being on.

- Press the On/OFF button.
- According to your choice, start or not the cooking zones.
- Press the locking button 🔒 to set the data ; in this way no other button works, except the On/Off button.
The locking indicator lamp comes on.

To release the locking function, just press the locking button ; the indicator lamp goes off, all the controls work again.

If when the controls are locked, the timer is on, the time will be counted automatically and the zone switched off at the end of the programmed time.

If the locking control is on when the hob is finally shut down, the locking control stays operational and prevents any action when the hob is restarted. Press the locking button 🔒 to unlock.

• FAST HEATER OPERATION

Every cooking zone on the hob is equipped with a fast heater for raising the cooking zone's temperature faster:

Starting the fast heater :
- Press the On/OFF button.
- Start the required zones, press the "+" button to obtain position "9", release the button "-" button briefly and press it again ; the display alternates showing A "Fast heater" and 9 heat level.
- If necessary reduce to the required heat position, the display alternates showing "A" "fast heater" and the new heat position.

Cooking position	Power released (%)	Time of fast heater (minutes)	Maximum operating time before automatic cut off*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

E.g. 1800 W zone at position 6 = 32% of 1800 W power released When the "Fast heater" is on, the zone supplies 1800 W power for 2.5 minutes, and adjusts to 576 W after this time.

* For increased safety, the cooking zones cut off automatically if they are left on too long. The cut off depends on the heat level used.

To desactivate the fast heater
- Switch on the cooking zone, press the " **-** " button to come back to a normal heat level, decrease to the heat level required or to " 0 " to stop the cooking zone.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

- Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.
- Only products, (creams and scrapers) specifically designed for glass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.
- Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.
- It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

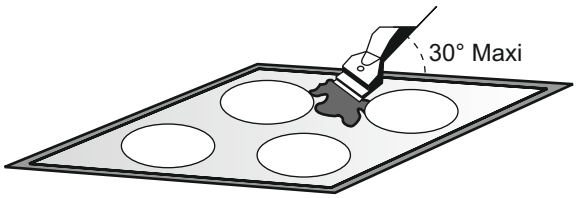
MAINTENANCE:
- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

If there are still some stubborn stains:
- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:
Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid.

The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



Do not use a sponge which is too wet.
Never use a knife or a screwdriver.
A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.
Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.
Never use abrasive products or scouring powders.
Steam cleaners are not suitable for use.

• **The metal surround :** to safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.

9. PROBLEM SOLVING

The cooking zones do not simmer or only fry gently
- Only use flat-bottomed pans. If light is visible between the pan and the hob, the zone is not transmitting heat correctly.
- The pan bottom should fully cover the diameter of the selected zone.

The cooking is too slow
- Unsuitable pans are being used. Only use flatbottomed utensils, that are heavy and have a diameter at least the same as the cooking zone.

Small scratches or abrasions on the hob's glass surface
- Incorrect cleaning or rough-bottomed pans are used; particles like grains of sand or salt get between the hob and the bottom of the pan. Refer to the "CLEANING" section; make sure that pan bottoms are clean before use and only use smooth bottomed pans. Scratches can be lessened only the cleaning is done correctly.

Metal marks
- Do not slide aluminium pans on the hob. Refer to the cleaning recommendations.
- You use the correct materials, but the stains persist. Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Dark stains
- Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Light surfaces on the hob
- Marks from an aluminium or copper pan, but also mineral, water or food deposits; they can be removed using the cream cleaner.

Caramelisation or melted plastic on the hob.
- Refer to the "CLEANING" section.

The hob does not operate or certain zones don't work
- The shunts are not positioned correctly on the terminal board. Have a check made that the connection is done in compliance with the recommendations.
- Hobs with sensitive controls: a big spill or object covers at least two buttons, for at least 10 seconds. Clean up the spill or remove the object.
- The control panel is locked. Unlock the hob.

The hob does not cut off.
- The control panel is locked. Unlock the hob.

The hob stops automatically
- A spill covers at least two buttons for more than 10 seconds; the hob switches to safety, and an audible beep sounds. Clean up the spill or remove the object.
- The cooking zones stop automatically if they are left on for too long. Refer to the section, "operating time".

Frequency of on/off operations for cooking zones
- The on-off cycles vary according to the required heat level:
- low level: short operating time,
- high level: long operating time.

"H" display, residual heat indicator, blinking.
- The electronic temperature is too high. A technician should verify the fitting in compliance with the recommendations.

10. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:
— that the plug is correctly inserted and fused;
If the fault cannot be identified switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

11. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

1. AVVERTENZE GENERALI

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI INCLUSE IN QUESTO LIBRETTO. Vi danno importanti indicazioni sulla sicurezza d'installazione, d'impiego e di pulizia, ed anche qualche consiglio per un'ottimale utilizzo del piano di cottura. Conservare con cura questo documento per consultazione ulteriore e notare qui sotto, prima dell'installazione del piano, il numero di serie dell'apparecchio,nel caso di un ulteriore richiesta d'intervento del servizio di assistenza.

• Tutti le parti accessibili sono calde durante il funzionamento del piano, tenere lontano i bambini durante il funzionamento del prodotto e fino a quando non si spegneranno le spie di calore residuo.
• Si raccomanda, dopo ogni utilizzo, un minimo di pulizia dell'apparecchio, per evitare l'accumulo di sporcizie e grassi. Questi, infatti, ricuocerebbero ad ogni uso dell'apparecchio, carbonizzandosi e liberando fumi ed odori sgradevoli, con il rischio di incendiarsi.
• I grassi di cottura o l'olio caldo provocano degli schizzi. Badare di non allontanarsi dall'apparecchio, tali sostanze possono infiammarsi.
• Non depositare oggetti sulla parte comandi dei piani con comandi digitali.
• La carta stagnola e i recipienti in materia plastica non devono essere appoggiati sulle superfici calde.
• Il bruciatore alogeno emette una luce abbastanza forte, non fissarla costantemente.
• Quando la spia del calore residuo è accesa, non toccare il fuoco in funzionamento o appena spento.
• Non cucinare mai direttamente sul piano, utilizzare sempre le pentole.
• Appoggiare sempre la pentola ben centrata sul bruciatore da utilizzare.
• Non utilizzare la superficie vetroceramica né come piano per tagliare né come piano di lavoro.
• Non far scivolare le pentole sul piano: rischio di graffiature.
• Non appoggiare oggetti pesanti sul piano, potrebbero cascare e rovinare il piano.
• Non lasciare oggetti depositati sul piano di qualunque tipo essi siano.
• Nel raro caso che possa esserci un'incrinatura sotto il piano in vetroceramica, staccare immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione, e chiamare direttamente il Servizio Assistenza.
• Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
• Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Tutte queste caratteristiche sono indicative, il produttore non è responsabile per errori di stampa. Perseguendo una politica di aggiornamentotecnico-qualitative, il produttore si riserva il diritto di apportarvi modifiche migliorative, rispettando le norme vigenti.

CE DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ:Questa apparecchiatura, nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari, É conforme alla prescrizione della Direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione n° 108 del 25.01.92. Apparecchio conforme alle Direttive Europee 73/23/CEE e 89/336/CEE , sostituite rispettivamente da 2006/95/CE e 2004/108/CE,e successive modifiche.

2. INSTALLAZIONE

Il collegamento e la messa in funzione degli apparecchi elettrodomestici nel loro ambiente è un'operazione delicata che, se non viene effettuata correttamente, può causare delle conseguenze anche gravi per la sicurezza dei consumatori. Per questo è importantissimo che l'operazione di collegamento venga svolta da un professionista , che DEVE attenersi alle norme tecniche in vigore. Se nonostante questa raccomandazione, il consumatore deciderà di realizzare personalmente il collegamento, il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali incidenti tecnici sul prodotto, e neppure per eventuali incidenti a cose o persone.

3.INSERIMENTO NEL MOBILE

l mobile o il supporto in cui deve essere incassato il piano e le pareti dei mobili attigui devono essere di un materiale resistente per sopportare una temperatura elevata. Inoltre è necessario che il rivestimento che ricopre il mobile o ilsupporto sia fissato con una colla resistente alle alte temperatureaffinché non si scolli.

Installazione (Fig. B / D):
• Una guarnizione di tenuta stagna è consegnata con il piano di cottura.

Prima dell'installazione:
- Girare il piano, parte in vetro verso il basso.
  Abbiate cura di proteggere il vetro.
- Mettere la guarnizione avvolta intorno al piano.
- Abbiate cura nell'eseguire il lavoro, in quanto tutto questo eviterà qualsiasi infiltrazione dentro il mobile di supporto.

• Prevedere uno spazio di 5 cm. tra l'apparecchio e le pareti verticali adiacenti.

• Prevedere un divisore orizzontale sotto il cassone del piano, delle stesse dimensioni del vano. Lasciare almeno 1 cm di spazio sotto il cassone del piano.

4. COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'installazione deve essere conforme alle norme vigenti del Paese d'installazione.
Il produttore declina ogni responsabilità nel caso questa disposizione non venga rispettata.

Attenzione:
Non possiamo essere ritenuti responsabili per incidenti o per le eventuali conseguenze di incidenti dall'uso di un apparecchio non collegato a terra o cui la messa a terra sia difettosa.

- Prima di effettuare il collegamento, controllare la tensione d'alimentazione indicata sul contatore, la regolazione del disgiuntore, il calibro del fusibile e la continuità della "terra".

- Il collegamento alla rete deve essere effettuato mediante una presa di corrente munita di messa a terra o mediante dispositivo a interruzione omnipolare con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

- Il filo di protezione verde/giallo deve essere collegato ai morsetti di terra, da una parte per l'apparecchio e dall'altra parte per il collegamento.

- Qualsiasi intervento dovrà essere effettuato dal Servizio di Assistenza o comunque da una persona qualificata.

ATTENZIONE:
should it be necessary to replace the supply cord, connect the wire in accordance with the following colours/codes:
BLUE - NEUTRAL (N)
BROWN - LIVE (L)
YELLOW-GREEN - EARTH (⏚)

Il piano vetroceramica viene fornito con un cavo di alimentazione e puó essere utilizzato con una tensione di 220-240 V tra 2 fasi o tra fase e neutro.

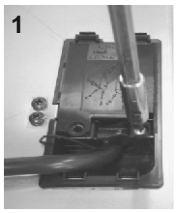
• Allaciarlo ad una presa di corrente, per scegliere il fusibile vedere la tabella sottostante.

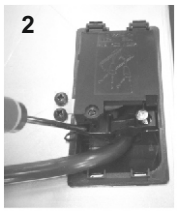
É anché possibile collegare il piano con :
. Trifase 220-240 V3~ 50/60 Hz
. Trifase 380-415 V2N~ 50/60 Hz

Per procedere al nuovo collegamento, attenersi scrupolosamente alle indicazioni di sotto indicate.

• Prima di realizzare il collegamento, verificare che l'installazione sia protetta da un fusibile appropriato, vedere la tabella sottostante, controllare la sezione dei fili dell'installazione.
• Girare il piano, con la parte del vetro contro il piano di lavoro, facendo molta attenzione a proteggere il vetro!

• Per aprire il coperchio della morsettiera:

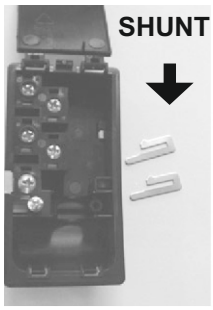




• svitare il passacavo "1",
• individuare le due linguette situate ai lati,
• inserire la punta di un cacciavite piatto davanti ad ogni linguetta,"2" e "3",spingere e premere, sollevare il coperchio.

Per liberare il cavo di alimentazione:
• svitare i viti della morsetteria per liberare il passacavo, ed anche i ponticelli (shunt), liberare il cavo.

Per procedere al nuovo collegamento :
• scegliere il cavo d'alimentazione attenendosi sempre alla tabella.
• posizionare il cavo nel passacavo.

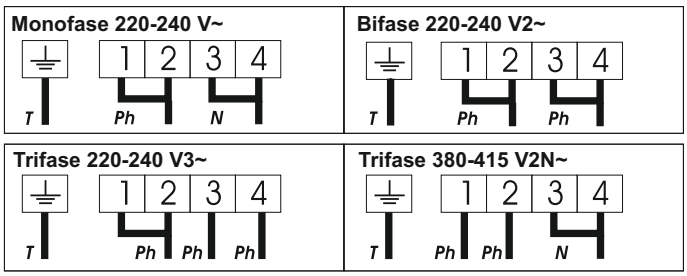


- spelare l'estremità dei conduttori e collegarli ai terminali. Far riferimento alle informazioni della tabella seguente ed alla numerazione presente sulla morsettiera, inserire i ponticelli (shunt)
- i ponticelli, che trovate nella morsettiera, servono a collegare tra loro diversi punti dei terminali.
- Chiudere il coperchio della morsettiera,
- Avvitare il cavo nel passacavo.

Attenzione ! : un serraggio non corretto delle viti dei terminali può comportare il rischio di surriscaldamento del cavo di alimentazione.

CONNESSIONI ELETTRICHE

	HVEF 742	HVE 642
MONOFASE o BIFASE 220-240 V ~		
Fusibile	25 A	25 A
Cavo HO5V2V2F	3x2,5mm²	3x2,5mm²
TRIFASE o BIFASE 220-240 V3 ~		
Fusibile	25 A	20 A
Cavo HO5V2V2F	4x2,5mm²	4x2,5mm²
TRIFASE 380-415 V2N ~		
Fusibile	20 A	20 A
Cavo HO5V2V2F	4x2,5mm²	4x2,5mm²



Ph = Fase N = Neutro T = Terra

5. PRESENTAZIONE

• La zona hilight :
Una striscia di conduzione metallica è distribuita uniformemente per tutta la superficie dell'unità. È efficace in 3 secondi ed è adatta per una cottura costante, omogenea e anche sostenuta. Il piano cottura in vetroceramica garantisce, nelle zone di cottura evidenziate, maggiore produzione di calore, accellerando così il processo di cottura. Le modifiche al design del piano cottura non influenzano la capacità del vetro di sopportare alte temperature, ma anzi ne migliorano la controllabilità.
Con la modalità "Sprinter", si può raggiungere una diminuzione fino al 15% del tempo di cottura, in base al metodo di cottura e il tipo di pentole usate.

6. CONSIGLI D'UTILIZZO

Per ottenere dei buoni risultati di cottura, è necessario utilizzare dei recipienti di buona qualità.

• Utilizzare recipienti di buona qualità con fondo piatto espesso: il fondo assolutamente piatto elimina tutti i punti di surriscaldamento sui quali si attaccano gli alimenti e lo spessore del metallo permette una perfetta distribuzione del calore.

• Assicurarsi che il fondo del recipiente sia asciutto: al momento di riempire il recipiente o quando viene utilizzata una pentola che esce direttamente dal frigorifero, ad esempio, assicurarsi che il fondo sia perfettamente asciutto; questa precauzione eviterà che il piano di cottura si sporchi.

• Utilizzare recipienti di diametro sufficientemente grande da coprire completamente il fuoco: è consigliabile assicurarsi che il fondo sia grande almeno quanto la zona di cottura. Se il fondo è leggermente più grande, l'energia viene utilizzata in maniera ottimale.

LA SCELTA DEI RECIPIENTI
Le informazioni seguenti vi aiuteranno a scegliere i recipienti più adatti e migliori per ottenere dei buoni risultati.

Inox: consigliato.
Particolarmente buono con il fondo "Sandwich". Il fondo "Sandwich" unisce le qualità dell'Inox (aspetto, durata estabilità) con i vantaggi dell'alluminio o del rame (trasmissione del calore e ripartizione uniforme).

Alluminio: raccomandato fondo spesso.
Buona conduttività. Tal volta i residui di alluminio possono lasciare qualche macchia sul piano, che possono essere tolte se pulite rapidamente. L'alluminio con poco spessore non deve essere utilizzato.

Ghisa/Vetroceramica: sconsigliato.
Prestazioni scarse. Può rigare la superficie.

Fondo in rame: raccomandato fondo spesso.
Buona performance, ma il rame può lasciare delle macchie che possono sembrare delle righe, che si possono togliere se il piano viene pulito rapidamente. Tuttavia, non lasciare evaporare l'acqua completamente dai recipienti, il metallo surriscaldato può aderire alla superficie. Un recipiente in rame surriscaldato può lasciare delle macchie che rischiano di sporcare definitivamente il piano.

Porcellana/Acciaio smaltato: buone prestazioni.
Solamente con fondo piatto, poco spesso e liscio.

7. UTILIZZO DEL PIANO

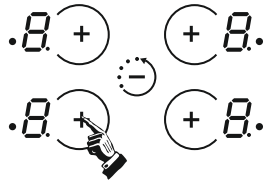
• Attendere alcuni secondi dopo la prima accensione del piano per permettere l'attivazione dei comandi elettronici.

- Premere il tasto ⏻ .
I comandi del piano sono attivi. Viene visualizzato il livello di potenza di ogni zona di cottura. I LED di controllo lampeggiano.

- Trascorsi 10 secondi senza alcun utilizzo, i controlli elettronici si spengono e la procedura di accensione deve essere ripetuta.

• ACCENDERE UNA ZONA DI COTTURA

- Premere il tasto di selezione della zona di cottura desiderata. Il led di controllo della zona interessata diventa fisso, indicando che la zona è attiva.



- Premere i tasti " - " o " + " e selezionare il livello di potenza da 1 a 9. Tenendo premuti i tasti " + " o " - " il livello di potenza aumenta o diminuisce progressivamente.

Le seguenti indicazioni sono fornite solo a titolo indicativo. La Vostra personale esperienza Vi permetterà di adattare le cotture al Vostro gusto.

0 :	Spento
1 :	)
2 :	) ..... Sciogliere, fondere
3 :	Mantenimento in caldo
4 :	Riscaldamento
5 :	Scongelamento, cotture lente
6 :	Cotture senza coperchio
7 :	Friggere, rosolare, arrostire
8 :	Cotture a temperatura elevata, arrostire
9 :	Friggere, portare ad ebollizione importanti quantità di acqua

• SPEGNERE UNA ZONA DI COTTURA

- Premere il tasto della zona di cottura desiderata.

- Premere il tasto "-" fino a che il display indica . Ora la zona di cottura è spenta, il display si spegne dopo 10 secondi.

- Per spegnere immediatamente premere contemporaneamente i tasti " - " e " + ". Il display scende subito a e la zona di cottura si spegne.

• SPEGNERE TUTTO IL PIANO

Le zone di cottura ed il timer possono essere fermati quando si desidera premendo il tasto On \ Off.

• INDICATORE DI CALORE RESIDUO

Sul display compare la lettera quando la superficie della zona di cottura supera la temperatura di 60°C. La lettera si spegne quando la temperatura scende sotto i 60°C.

Suggerimento: utilizzare il calore residuo della zona di cottura per completare la cottura in modo lento.

N.B. dopo una interruzione di corrente, la spia di calore residuo si spegne, anche se la temperatura di superficie supera i 60°C.

• PROGRAMMAZIONE DELLA ZONA DI COTTURA ADDIZIONALI

Può essere concentrica o estendibile.

• PER ATTIVARE LA ZONA ESTESA:
- Premere il tasto On/Off.
Nei successivi 10 secondi, premere il tasto della zona di cottura interessata. Sul display il led lampeggiante diventa fisso, indicando che la zona è attiva.
- Scegliere un livello di potenza tra 1 e 9.
- Premere il tasto ◉ per attivare la zona di cottura estesa.

• PER SPEGNERE LA ZONA ESTESA:
- La zona di cottura deve essere attiva; la spia sul display deve essere accesa. Se la zona non è attiva, selezionarla.
- Premere il tasto ◉ .
Il LED della zona estesa si spegne.
La zona estesa si spegne.
- Per fermare rapidamente l'intera zona di cottura premere contemporaneamente i tasti "+" e "-". Il livello di potenza scende automaticamente a "0" e la zona cottura si spegne.

• PROGRAMMAZIONE DI UNA ZONA (secondo modello)

Ogni zona di cottura può essere programmata per funzionare sino ad un massimo di 99 minuti.

- Attivare la zona di cottura seguendo le indicazioni precedenti. Il LED di controllo vicino all'indicatore di potenza deve essere acceso; questo indica che la zona è attiva.

- Premere il tasto Timer

Di fianco al display del timer si accende la spia di programmazione della zona cottura che viene programmata.

- Premere il tasto "+" per selezionare il tempo in minuti.
L'impostazione è memorizzata dopo 3 secondi.

➔ Il tempo di programmazione può essere modificato a piacere premendo il tasto timer, il LED di controllo deve essere acceso. Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si spegne automaticamente. Un segnale sonoro è emesso per 1 minuto (premere qualsiasi tasto per spegnerlo prima).

➔ Il tempo impostato può essere riportato "O" utilizzando il tasto "-" o premendo contemporaneamente i tasti "+" e "-", il funzionamento della zona di cottura è ora indipendente dal timer ma rimanefunzionante.Per spegnere la zona di cottura seguire le istruzioni precedenti.

Quando il tempo è finito, la zona di cottura si spegne automaticamente e un segnale acustico suona per un minuto, premere il comando del timer per spegnerlo.

➔ Il timer può essere utilizzato come promemoria, suonerà allo scadere del tempo impostato.

• BLOCCO DI SICUREZZA

La funzione di blocco mantiene inalterate le scelte effettuate o previene l'accensione accidentale del piano cottura. E' utile anche durante la pulizia della zona dei comandi.

- Premere il tasto On/Off.
- Attivare o no le zone cottura richieste.
- Premere il tasto 🔒 per bloccare le scelte. Ad eccezione del tasto ON/OFF nessun altro tasto è ora attivo.
La spia di blocco comandi si accende.

Per togliere la funzione di blocco premere il tasto di blocco di sicurezza 🔒 ; la spia si spegne ed i comandi funzionano nuovamente.

Se il timer è attivo quando i controlli vengono bloccati, il conto alla rovescia prosegue e la zona di cottura interessata viene automaticamente spenta allo scadere del tempo impostato.

Se la funzione di blocco è attivata a piano spento, i comandi sono bloccati e questo evita qualsiasi accensione accidentale o non voluta. Premere il tasto 🔒 per togliere la funzione di blocco.

• BOOSTER

Ogni zona di cottura è equipaggiata con una funzione booster che permette un aumento veloce della temperatura.

Attivare il booster :
- Premereil tasto ⏻.
- Attivare la zona di cottura desiderata, premere il tasto " **+** " sino ad ottenere il livello di potenza " **9** ", rilasciare brevemente il tasto e premerlo di nuovo ; sul display appaiono alternativamente (booster) " **A** " e " **9** " il nuovo livello di potenza.
- Se necessario ridurre la potenza al livello desiderato; sul display appaiono alternativamente (booster) " **A** " e il nuovo livello di potenza.

Livello impostato	Potenza fornita (%)	Tempo inserimento booster (minuti)	Massimo Tempo di funzione prima dello spegnimento automatico*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

Esempio zona cottura da 1800 W in posizione 6 = 32% di 1800W = 576 W forniti. Quando il booster è attivo, la zona funziona a 1800W per 2,5 minuti, poi si porta ai 576 W impostati.

* Per motivi di sicurezza le zone di cottura si spengono automaticamente se fatte funzionare in continuo per un tempo troppo lungo. Il tempo dipende dal livello di potenza impostato.

Per disattivare il booster:
- Accendere la zona di cottura. Premere il tasto "-" per tornare ad un livello di cottura normale, ridurre il livello di calore richiesto, oppure alla posizione "0" per spegnere la zona cottura.

8. MANUTENZIONE

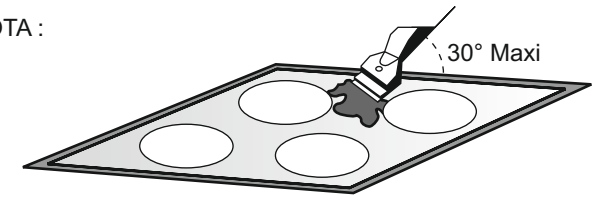
• E' importante prima di iniziare la pulizia della superficie in vetroceramica, attendere che la stessa si sia completamente raffreddata.
• Per la pulizia della superficie in vetroceramica devono essere utilizzati solo prodotti specifici: crema e lametta. I suddetti prodotti si trovano facilmente in commercio, nei supermercati.
• Evitare le fuoriuscite di liquido, le sostanze che cadono sul piano di cottura si carbonizzano rapidamente e sono quindi più difficili da pulire.
• Si raccomanda di tenere lontano dal piano di cottura tutto quanto possa fondere, come ad esempio, tutti gli oggetti di plastica, la carta stagnola, lo zucchero……

MANUTENZIONE:
- Versare qualche goccia di un prodotto specifico per la pulizia della superficie in vetroceramica.
- Strofinare con insistenza dove vi fossero delle macchie insistenti, con l'aiuto di uno straccio asciutto, o di una spugna leggermente umida.
- Asciugare con uno straccio asciutto fino a quando la superficie non sia pulita.

Se dopo questa manutenzione le macchie persistono:
- Versare di nuovo qualche goccia di un prodotto specifico.
- Strofinare con l'aiuto di una lametta rispettando l'angolo di 30° rispetto al piano, insistendo fino alla scomparsa delle macchie.
- Asciugare con uno straccio asciutto o della carta assorbente fino a che la superficie non sia pulita.
- Ripetere l'operazione se necessario.

CONSIGLI:
Una pulizia frequente farà in modo di mantenere sempre lucido il vostro piano.
Assicurarsi che la superficie sia pulita prima di riutilizzare il piano.
Per togliere le tracce d'acqua e di calcare, utilizzare qualche goccia d'aceto bianco, o di succo di limone. Per concludere asciugare con l'aiuto di un foglio di carta assorbente poi applicare qualche goccia di prodotto specifico e asciugare.
Il vetro del piano in vetroceramica sopporta lo sfregamento degli utensili da cucina a fondo piatto, ma è comunque consigliabile sollevarli prima di appoggiarli.

NOTA :



- Evitare d'usare una spugna troppo bagnata.
- Non utilizzare mai utensili affilati.
- L'utilizzo di una lametta da barba non può danneggiare la superficie, se la si tiene inclinata di 30° rispetto al piano.
-Tenere lontano dalla portata dei bambini la lametta.
- Non utilizzare dei prodotti abrasivi o delle pagliette metalliche.

• La cornice del piano (solo su alcuni modelli):
per pulire senza danneggiare la cornice del vostro piano, lavarla con acqua e sapone ed asciugare con un panno pulito ed asciutto.

9. PROBLEMI E SOLUZIONI

I fuochi non mantengono i sughi o le fritture a fuoco basso.
• Utilizzare esclusivamente recipienti a fondo piatto. Se una luce filtra tra il recipiente e il piano, il fuoco non trasmette il calore correttamente.
• Il fondo del recipiente deve ricoprire interamente il diametro del fuoco scelto.

Cotture troppo lente.
• Utilizzo dei recipienti non adatti. Utilizzare solo degli utensili a fondo piatto pesante e con un diametro almeno uguale al fuoco.

Graffi o scalfitture sulla superficie in vetro del piano.
• Errato sistema di pulizia, utilizzo di recipienti con fondo ruvido, presenza di particelle abrasive (sale, sabbia, zucchero) tra il piano e il fondo del recipiente.
Consultare il capitolo relativo alla pulizia, assicurarsi che i fondi dei recipienti siano adatti prima dell'utilizzo e utilizzare solo recipienti con fondo liscio.

Segni di metallo (possono sembrare graffi)
• Non far scivolare dei recipienti di alluminio sul piano. Attenersi alle istruzioni di pulizia.
• Se non vengono utilizzati dei materiali di buona qualità, le macchie di qualsiasi tipo esse siano persisteranno. Aiutatevi con una lametta da barba e seguite le istruzioni del capitolo "MANUTENZIONE".

Macchie scure
• Utilizzare una lametta da barba e seguire il capitolo "MANUTENZIONE".

Macchie sul piano
• Macchie causate da recipienti in alluminio, dall'acqua o da alimenti, possono essere eliminate con una crema pulente.

Segni di caramello o di plastica fusa sul piano.
• Controllare il capitolo "MANUTENZIONE".

Il piano non funziona oppure alcuni fuochi non sono funzionanti.
• I ponticelli (shunt) sulla morsettiera non sono posizionati correttamente. Fate controllare da un professionista che il raccordo sia stato effettuato conformemente alle raccomandazioni.
• Un oggetto o residuo di cibo sta coprendo almeno due comandi per almeno 10 secondi. Effettuare la pulizia o rimuovere l'oggetto
• Il pannello comandi è bloccato, sbloccarlo.

Il piano non si spegne
• Il pannello comandi è bloccato, sbloccarlo.

Il piano si spegne automaticamente
• Un residuo di cibo copre almeno due comandi per almeno 10 secondi; il piano si spegne per sicurezza ed un segnale sono roviene emesso sino alla pulizia del residuo di cibo.
• Le zone di cottura si spengono automaticamente se vengono fatte funzionare per un tempo troppo lungo. Vedere la tabella.

ON \ OFF frequenti delle zone di cottura
• I cicli ON \ OFF variano a seconda del livello di potenza scelto:
- bassa potenza: tempi di funzionamento brevi,
- alta potenza: tempi di funzionamento lunghi.

Simbolo "H" , indicatore del calore residuo, lampeggia
• La temperatura del modulo elettronico di comando è troppo elevata. Un tecnico qualificato deve verificare le condizioni di installazione; vedere capitulo di riferimento.

10. ASSISTENZA POST-VENDITA

Prima di rivolgersi al servizio di assistenza, verificare quanto segue:
— La spina sia correttamente inserita e munita del fusibile appropriato.
Se non è possibile identificare il problema:
Spegnere l'apparecchio – non manometterlo – rivolgersi al Centro di Assistenza Post-vendita. L'apparecchio viene fornito con un certificato di garanzia che assicura che sarà riparato gratuitamente presso il Centro di assistenza.

11. RISPETTO DELL'AMBIENTE

Questo elettrodomestico è marcato conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete ad evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute delle persone, che potrebbero verificarsi a causa d'un errato trattamento di questo prodotto giunto a fine vita. Il simbolo sul prodotto indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico; dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, per favore contattare l'ufficio pubblico di competenza (del dipartimento ecologia e ambiente), o il vostro servizio di raccolta rifiuti a domicilio, o il negozio dove avete acquistato il prodotto.

1. INSTRUCCIONES GENERALES

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA SACAR TODO EL PARTIDO DE SU ENCIMERA.
Le recomendamos conserve el manual de instalación y uso para poder consultarlo en el futuro, y anote, antes de la instalación de la encimera, el número de serie del aparato por si requiere la intervención del Servicio de Asistencia Técnica.

- Durante el funcionamiento o tras haber apagado un quemador, y mientras el indicador de calor residual permanezca encendido, se recomienda encarecidamente mantener a los niños alejados de la placa para evitar riesgos de quemaduras graves.
- Cuando cocine con grasas o aceite, no deje la cocción sin vigilancia pues las grasas o el aceite sobrecalentados pueden inflamarse con rapidez.
- Nunca deje sobre las superficies calientes hojas de papel de aluminio ni recipientes de plástico.
- El quemador halógeno de la encimera vitrocerámica emite una luz fuerte: nunca mire fijamente las lámparas de este quemador.
- Después de cada utilización es necesario limpiar ligeramente la encimera para evitar la acumulación de suciedad y grasas. Éstas, a cada nuevo uso, se irían requemando hasta carbonizarse, lo que desprende humo y olores desagradables además de suponer un riesgo de incendio.
- La zona de mandos de la encimera es delicada, así que nunca deje sobre la misma recipientes calientes.
- Nunca cocine directamente sobre la encimera: utilice recipientes.
- Coloque siempre el recipiente bien centrado sobre el quemador a utilizar.
- Nunca utilice la superficie de la encimera para cortar alimentos o como mesa de trabajo.
- Nunca deslice los recipientes sobre la encimera: podría rayar su superficie.
- Nunca deje objetos pesados por encima de la encimera, pues podrían caerse y dañarla.
- No deposite nunca sobre la encimera ningún objeto, sea el que sea.
- En el improbable caso de que aparezca una fisura en el cristal, desenchufe inmediatamente el aparato de la red y diríjase directamente al Servicio de Asistencia Técnica.
- No utilice vapor o pulverizadores de alta presión para limpiar el aparato.
- Este aparato no esta destinado a ser usado por niños, personas discapacitadas o inexpertas en su uso a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Vigile a los niños de manera que se asegure que no juegan con el aparato.

Todas las características se dan a título meramente indicativo. A causa de su intención de mejorar constantemente la calidad de su producción, el Fabricante se reserva el derecho de aportar a sus aparatos modificaciones fruto de la evolución técnica, respetando siempre las condiciones establecidas en el Código del Consumo.

CE Aparato confrome a la Directiva Europea 73/23/CEE e 89/336/CEE , sustituida respectivamente de 2006/95/CE y 2004/108/CE, y sucesivas modificaciones.

2. INSTALACIÓN

La instalación funcional de electrodomésticos en su entorno es una operación delicada que, de no efectuarse correctamente, puede tener graves consecuencias para la seguridad de los usuarios. En estas circunstancias, es imprescindible confiar esta tarea a un profesional, que la llevará a cabo según las normas técnicas vigentes. Si, a pesar de esta recomendación, el usuario efectúa por sí mismo la instalación, el Fabricante declina toda responsabilidad en caso de fallo técnico del aparato, tenga o no como consecuencia daños materiales o personales.

3. EMPOTRAMIENTO

El mueble o el soporte en los cuales debe empotrarse la encimera, así como las paredes del mueble que podrían yuxtaponerse al mismo, deben ser de un material resistente a las altas temperaturas. Además, es necesario que el revestimiento que recubre el mueble o el soporte se fije con una cola resistente al calor para evitar que se despegue.

Instalación (fig. B / D) :
- Con la encimera se entrega una junta de estanqueidad. Para proceder a su colocación,
- darle la vuelta a la encimera, con la parte del cristal hacia abajo, **con cuidado de no dañar el cristal**.
- colocar la junta alrededor de todo el perímetro de la encimera.
- colocarla cuidadosamente en su lugar para evitar cualquier infiltración en el mueble soporte.

- Hay que dejar un espacio libre de como mínimo 5 cm entre el aparato y las paredes verticales cercanas.

- Si, en función de la instalación de la encimera, la parte inferior de su cajón se encuentra cerca de una zona normalmente accesible al manipular o ordenar, colocar una separación a 1 cm del fondo del cajón para evitar todo riesgo de quemadura o deterioro.

4. CONEXION ELÉCTRICA

«La instalación del aparato citado en la referencia debe cumplir la normativa vigente en el país de su instalación».
El Fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de esta disposición.
Nuestra responsabilidad no será comprometida por incidentes o consecuencias eventuales que pudieran sobrevenir por el uso de un aparato no conectado a tierra, o cuya conexión a tierra fuera defectuosa.

Atención:
- Antes de proceder a la conexión, compruebe el voltaje de alimentación de su contador, el ajuste del disyuntor, el calibre del fusible y la continuidad de la toma de tierra de la instalación.

- La conexión eléctrica a la red debe hacerse mediante una toma de corriente con toma de tierra, o mediante un interruptor de corte omnipolar.
  Si el aparato requiere una toma de corriente, debe instalarse de forma que dicha toma sea accesible.

- El cable de protección verde/amarillo debe estar conectado a las bornas de tierra, al aparato por un extremo y a la instalación por el otro.

- No seremos responsables de ningún incidente, ni de sus eventuales consecuencias, derivado del uso de un aparato sin toma de tierra, o conectado a una toma de tierra cuya continuidad sea defectuosa.

- Cualquier intervención relacionada con el cable de alimentación debe obligatoriamente ser efectuada por el Servicio de Asistencia Técnica, o por una persona de cualificación similar.

ATENCIÓN:
En el caso que sea necesario sustituir el cable de alimentación, asegurese de respetar el siguiente código de colores durante la conexión de cada cable:

AZUL **- NEUTRO (N)**
MARRÓN **- FASE (L)**
AMARILLO-VERDE **-TIERRA (⏚)**

L'aparato e suministrado de un cable de alimentación sin toma de corriente y permite la conexión exclusivamente con corriente de 220-240 V entre fases o entre fase y neutro.

• Conectar a una toma de corriente , el fusible debe elegirse en función de la tabla de conexión.

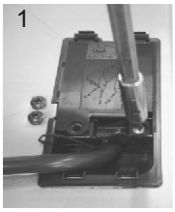
También es possible adaptar el aparato para una conexión en:

-Trifasico	220-240 V3~	50/60 Hz
-Trifasico	380-415 V2N~	50/60 Hz

Para proceder a una nueva conexión, es imperativo respectar las consignas siguientes:

- antes de realizar la conexión, verificar que la instalación esta protegida por un fusible apropiado, ver datos tecnicos, y inclue cables de sección suficiente para suministrar energia al aparato correctamente.
- Girar la placa, la cara de cristal contra el plano de trabajo tomando cuidado de proteger el cristal.

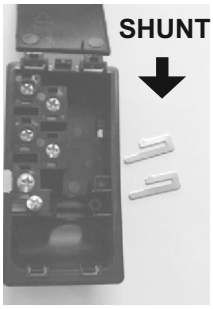
Abrir la tapa siguiendo estos pasos:



- Desatornille el sujetacable "1",
- localice las dos lengüetas que se encuentran a los lados,
- coloque la hoja de un destornillador delante de cada lengüeta "2" y "3", húndela y presione,
- levante la tapa.

Libérar el cable de alimentación:
- desatornille los tornillos de la placa a bornes que mantienen los puentes derivadores y los hilos conductores del cable de alimentación,
- retirar el cable de alimentación.

• Operaciones que deben efectuarse para realizar la nueva conexión:
- Elija el cable de alimentación en función de las recomendaciones de la tabla,
- pase el cable por el sujetacables,

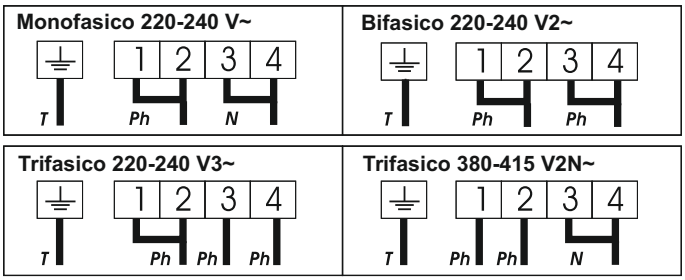


-pele la extremidad de cada conductor del cable de alimentación sobre una longitud de 10 mm., teniendo en cuenta la longitud necesaria del cable de alimentación para la conexión a la placa a bornes,
-como se indica en la tabla, colocar los puentes derivadores que habrán recuperado en la primera operación respetando los marcados sobre la placa a bornes (los puentes derivadores permiten establecer un puente entre dos bornas), y fijar los conductores.

- cierre la tapa y atornillar el sujetacables.

Connexión a la corriente

	HVEF 742	HVE 642
MONOFASICO O BIFASICO 220-240 V~		
Fusible	25 A	25 A
Cable HO5V2V2F	3x2,5mm²	3x2,5mm²
TRIFASICO 220-240 V3~		
Fusible	25 A	20 A
Cable HO5V2V2F	4x2,5mm²	4x2,5mm²
TRIFASICO 380-415 V2N~		
Fusible	20 A	20 A
Cable HO5V2V2F	4x2,5mm²	4x2,5mm²



Ph = Fase **N = Neutro** **T = Tierra**

5. PRESENTACIÓN

• **Zona hilight :** en la unidad de cocción se encuentra una banda metálica conductora que la abarca uniformemente en su totalidad. Es efectiva al cabo de 3 segundos, y está indicada para cocinar de forma estable, homogénea y también para cocinar durante largos periodos de tiempo.

La placa vitrocerámica permite aprovechar de mejor manera el potente calor generado por los fuegos Hilight, acelerando de esta manera la cocción. Las modificaciones estructurales mantienen inalteradas las propiedades de resistencia del cristal a temperaturas elevadas, y mejoran la capacidad de control de la potencia distribuida. Con su principio «Sprinter», se obtiene una reducción del tiempo de cocción de hasta un 15% dependiendo del tipo de cocción y de los recipientes utilizados.

6. LA ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS

Para obtener óptimos resultados de cocción es necesario utilizar recipientes de buena calidad:

• **Utilizar recipientes de buena calidad, de fondo plano y espeso :** el fondo rigurosamente plano suprimirá los puntos de sobrecalentamiento sobre los que los alimentos tienden a pegarse, y el espesor del metal permitirá una perfecta distribución del calor.

• **Asegurarse de que el fondo de los recipientes esté seco:** al llenar un recipiente o cuando se utiliza una cazuela que ha estado en la nevera, por ejemplo, asegúrese de que el recipiente esté bien seco; esta precaución evitará que la encimera se ensucie.

• **Utilizar recipientes de un diámetro suficiente para cubrir completamente el quemador:** hay que asegurarse de que el fondo sea por lo menos igual de grande que la zona de cocción. Si el fondo es ligeramente mayor, la energía se aprovechará mejor.

A continuación encontrará información que le será útil a la hora de elegir los recipientes más indicados para obtener buenos resultados.

Acero inoxidable: altamente recomendado. Especialmente recomendable si tiene una base revestida en doble capa. La base en doble capa combina las ventajas del acero inoxidable (aspecto, duración y estabilidad) con las del aluminio o cobre (conducción del calor, distribución uniforme del calor).

Aluminio: recomendado el aluminio pesado. Buena conductividad. **Atención:** Los residuos de aluminio a veces aparecen como rayas sobre la encimera, pero pueden eliminarse si se limpian inmediatamente. Debido a su bajo punto de fusión, el aluminio pesado fino no debe usarse.

Hierro colado / Vitrocerámica: no recomendado. Pobre rendimiento. Puede rayar la superficie.

Base de cobre: recomendado el cobre pesado. Buen rendimiento, pero el cobre puede dejar residuos que aparecen como rayaduras. Estos residuos pueden eliminarse si la encimera se limpia inmediatamente. Sin embargo, nunca lleve nada a ebullición en este tipo de recipiente. El metal sobrecalentado podría pegarse a la superficie vítrea. Un recipiente de cobre sobrecalentado dejará un residuo que permanecerá para siempre en la encimera.

Porcelana / Esmalte: Buen rendimiento, pero solo si tiene una base fina, plana y lisa.

7. UTILIZACIÓN

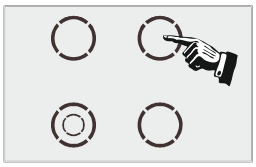
• Una vez conectada la encimera, esperar algunos segundos antes de activar los comandos electrónicos

- Pulse la tecla ⏻.
  El comando electrónico de la encimera está activado. En cada zona de visualización puede verse el nivel de potencia y el diodo de comando parpadea.

- Si no se hace nada en 10 segundos, el comando electrónico se apaga y hay que volver a empezar el proceso de encendido.

• ACTIVACIÓN DE UN QUEMADOR

- Pulse la tecla de selección del quemador deseado. En la zona de visualización, el diodo de comando ya no parpadea sino que está encendido. Esto indica que la zona está activada.



- Pulse la tecla **-** o **+** para elegir un nivel de potencia entre **1** y **9**. Si mantiene la presión sobre la tecla **+** o **-**, el nivel de potencia aumenta o disminuye progresivamente.

Los ejemplos siguientes se dan meramente a título indicativo. Al final, su experiencia personal le permitirá adaptar estos ajustes a sus gustos y costumbres.

0	:	Paro
1	:	)
2	:	) ..... Fundir
3	:	Mantener el calor
4	:	Recalentamiento
5	:	Descongelación, estofados, cocción en su punto, cocción a baja temperatura
6	:	Cocción sin tapadera
7	:	Saltear, dorar carnes y asados
8	:	Cocciones y asados a alta temperatura, soasar
9	:	Fritura, ebullición de grandes cantidades de agua.....

• PARO DE UN QUEMADOR

- Pulse la tecla de selección de quemador deseado
- Pulse la tecla **-** hasta que se visualice el nivel de potencia . Instantáneamente el quemador se apaga, y la indicación desaparece pasados 10 segundos.
- Para un paro rápido, pulsar simultáneamente las teclas **-** y **+**. El nivel de potencia desciende automáticamente a . El quemador se apaga.

• PARO GENERAL

El funcionamiento de los quemadores y del reloj puede detenerse en cualquier momento pulsando la tecla Encendido-Apagado.

• INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

El cuadro de mandos informa al usuario de que la temperatura de la superficie de las zonas de cocción sobrepasa aproximadamente los 60°C, mostrando la letra . Cuando la temperatura baje de los 60°C, la letra desaparecerá.

Para finalizar las cocciones, le recomendamos apague la zona de cocción y aproveche el calor residual del quemador para acabar la cocción suavemente.

Nota: tras un corte del suministro eléctrico, el indicador de calor residual desaparece definitivamente, aunque la temperatura de la superficie sobrepase los 60°C.

• FUNCIONAMIENTO DE LA ZONA COMPLEMENTARIA (DOS QUEMADORES)

• PARA ACTIVAR:
- Pulse la tecla ⏻ .
En los 10 segundos que siguen,
- Aprete la tecla referente al quemador dotado con la zona complementaria. En la zona de visualización, el diodo de comando se vuelve fijo, indicando que el quemador está activo.
- Elija un nivel de potencia entre 1 y 9.
- Aprete la tecla ⦿ para activar la zona complementaria.

• PARA DESACTIVAR:
el quemador dotado de la zona complementaria debe estar activado. En la zona de visualización el diodo de comando debe estar encendido. Si no es asi, seleccione de nuevo el quemador referente.
- Pulse la tecla ⦿ .
El piloto de la zona complementaria desaparece. La zona complementaria del quemador se apaga.
- Para un paro completo de la zona de cocción, pulsar simultaneamente las teclas “+” y “-”. El nivel de potencia desciende automaticamente a “0”. El quemador se apaga.

• PROGRAMACIÓN DE UN QUEMADOR

Cada quemador es programable por un tiempo total de 99 minutos.

- Encender el quemador deseado repitiendo el proceso antes citado.
  El diodo de comando cerca del nivel de potencia debe activarse: indica que el quemador está activado.

- Pulsar la tecla Reloj
  El piloto del quemador alrededor de la visualización del reloj indica de qué quemador se trata.

- Pulse de nuevo la tecla "Reloj" para elegir una duración en minutos de 0 a 99 minutos, o pulsar la tecla "**-**" para reducir el tiempo de 60 minutos a 0.

➔ El tiempo programado puede modificarse en cualquier momento reactivando la tecla del quemador y la tecla de selección del reloj. El diodo de comando del reloj debe estar encendido.
Una vez transcurrido el tiempo, el quemador se apaga automáticamente y se oye una indicación sonora durante 1 minuto. Para detenerla, pulse cualquier tecla.

➔ El reloj puede utilizarse simplemente como recordatorio: al final del tiempo programado sonará un timbre.

• FUNCIONAMIENTO DE LA TECLA DE BLOQUEO

La funciòn bloqueo permite evitar que los niños pongan en marcha la encimera. Se utiliza también para la limpieza de los comandos, ya que así es imposible que la encimera se ponga en marcha involuntariamente durante la limpieza.

- Pulsar la tecla encendido/apago ⏻.
- Poner en marcha o no los quemadores.
- Pulsar la tecla 🔒 para fijar los parametros ; de hecho, ninguna otra tecla es accesible, a excepción de la tecla Encendido/Apagado. El piloto de bloqueo se enciende.

Para detener la función de bloqueo, basta con volver a pulsar la tecla 🔒 ; el piloto se apaga y todos los comandos son accesibles de nuevo.

Si en el momento de bloquear los comandos el reloj estuviera activo, el tiempo se descontará automaticámente y se apagará el quemador al final del tiempo programado.

Si el comando de bloqueo estuviera activado en el momento del apagado definitivo de la encimera, el comando de bloqueo permanecerá operativo e impedirá el funcionamento hasta nueva orden. Pulsar la tecla 🔒 para detener la función de bloqueo.

• FUNCIONAMENTO DEL ACELERADOR DE CALOR

Todos los quemadores de la encimera están provistos de un acelerador de calor que permite obtener un aumento de temperatura más rápido de las zonas de cocción:

- Pulse la tecla ⏻.
- Ponga en marcha el quemador deseado y pulsar la tecla "**+**" hasta la posición **9**, reducir brevemente la presión y volver a pulsar la tecla "**+**" : en el visualizador se muestran alternadamente "**A**" (acelerador de calor) y "**9**" (nivel de potencia).
- Reducir si es necesario a la posición de calor deseada : en el visualizador se muestran alternadamente "**A**" (acelerador de calor) y el nuevo nivel de potencia.

Posición de cocción	Potencia liberada (%)	Duración de aceleración de calor (minutos)	Duración de funcionamiento máx. antes de desconexión automática*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

Ej : Quemador de 1800 W en posición 6 = potencia liberada 32% de 1800 W cuando la función «Acelerador de calor» está activada, el quemador proporciona una potencia de 1800 W durante 2,5 minutos, y se regula hasta 576 W transcurrido este tiempo.

* Para mayor seguridad, los quemadores se apagan automáticamente si se dejan demasiado tiempo sin funcionar. El apagado depende del nivel de potencia utilizado.

Para desactivar el acelerador de calor :
- Ponga en marcha el quemador deseado, pulsar la tecla "**-**" para volver de nuevo a una posición de calor normal, reducir a la posición deseada o a la posición «**0**» para detener el quemador.

8. MANTENIMIENTO

- Es muy importante, antes de efectuar la limpieza de la superficie vitrocerámica de la encimera, esperar a que ésta esté completamente fría.
- Solo deben utilizarse los productos específicos para la limpieza de la superficie vitrocerámica, crema y rascador. No le será difícil encontrarlos en establecimientos de productos de limpieza.
- Evite los desbordamientos: la suciedad resultante se carboniza rápidamente sobre el cristal y después es mucho más difícil de limpiar.
- Recomendamos mantener alejado del plan de cocción cualquier objeto que pueda fundirse, como objetos de plástico, azúcar o productos con alto contenido del mismo.

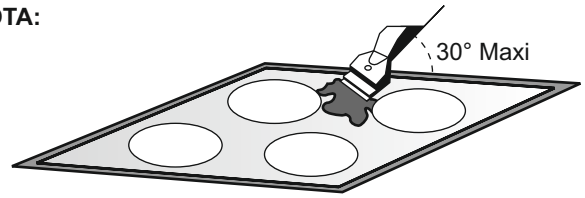
MANTENIMIENTO:
- vierta algunas gotas de un producto limpiador específico para la superficie vitrocerámica.
- frote, insistiendo en las zonas manchadas si las hubiera, con un trapo suave o un papel de cocina ligeramente humedecido.
- enjuague, si es necesario.
- seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede limpia.

Si después aún persisten algunas manchas:
- vierta de nuevo algunas gotas de un producto específico.
- rasque, ayudándose de un rascador, manteniéndolo siempre en un ángulo de 30° en relación a la encimera hasta que desaparezcan las manchas más recalcitrantes. Enjuague, si es necesario.
- seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede perfectamente limpia.
- repita el proceso si es necesario.

CONSEJOS:
La limpieza frecuente produce una película protectora esencial para evitar las rayaduras y el desgaste.
Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de volver a utilizar la encimera.
Para eliminar los rastros de agua y cal, utilice algunas gotas de vinagre blanco o zumo de limón. Enjuague y seque con papel de cocina, y después aplique algunas gotas de un producto específico y seque.

El cristal vitrocerámico resiste el rozamiento con los recipientes de cocción de fondo plano, pero es recomendable levantarlos de la superficie para desplazarlos.

NOTA:



- Evite el uso de una esponja demasiado húmeda.
- Nunca utilice un objeto de acero, como un cuchillo o un destornillador.
- La utilización de un rascador con una hoja de afeitar no dañará la superficie, siempre que se respete un ángulo de 30°.
- Nunca deje el rascador con la hoja de afeitar al alcance de los niños.
- No utilice productos abrasivos ni polvos detergentes.

• El cuadro de la encimera, según el modelo:
Para limpiar el cuadro de su encimera sin dañarla, lávelo con agua y jabón, enjuague y después seque con un trapo suave.

9. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Los quemadores no mantienen las ebulliciones en recipientes pequeños o las frituras son poco potentes.
- Utilice solo recipientes de fondo plano. Si puede verse luz entre el recipiente y la encimera, esto significa que el quemador no transmite correctamente el calor.
- El fondo del recipiente debe cubrir por completo el diámetro del quemador elegido.

Cocciones demasiado lentas.
- Utilización de recipientes no adaptados. Utilice solo recipientes de fondo plano, pesados y de un diámetro por lo menos igual al del quemador.

Pequeñas rayaduras o arañazos en la superficie vitrocerámica de la encimera.
- Si se utiliza un método de limpieza inadecuado, o se utilizan recipientes de fondo rugoso, aparecerán entre la encimera y el fondo del recipiente partículas como arenilla o sal. Consulte el capítulo “MANTENIMIENTO”, asegúrese de que los fondos de los recipientes están limpios antes de usarlos y utilice solo recipientes de fondo liso. Las rayaduras pueden atenuarse únicamente si se realiza una buena limpieza.

Marcas de metal.
- No deslice recipientes de aluminio sobre la encimera. Siga las recomendaciones de mantenimiento.
- No utiliza materiales adecuados, y las manchas persisten. Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo “MANTENIMIENTO”.

Manchas oscuras.
- Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo “MANTENIMIENTO”.

Zonas claras sobre la encimera.
- Se trata de marcas procedentes de recipientes de aluminio o cobre, pero también sedimentos minerales, restos de agua o alimentos; pueden eliminarse con crema limpiadora.

Restos de caramelización oplástico fundido sobre la encimera.
- Siga las recomendaciones del capítulo “MANTENIMIENTO”.

La encimera no funciona.
- Los puentes derivadores no están correctamente colocados en el cuadro de bornas. Haga comprobar la conexión para ver si está hecha según las recomendaciones.
- Un desbordamiento considerable o un objeto cubre por lo menos 2 teclas, durante 10 segundos como mínimo. Limpie el desbordamiento o bien retire el objeto.
- El cuadro de mandos está bloqueado. Para desbloquearlo, pulse la tecla “Bloqueo”.

La encimera no se apaga.
- El cuadro de mandos está bloqueado. Para desbloquearlo, pulse la tecla “Bloqueo”. Consulte el capítulo “ funcionamiento de la tecla de bloqueo”.

La encimera se apaga automáticamente
- Un desbordamiento o un objeto cubre durante más de 10 segundos por lo menos 2 teclas, la encimera entra en modo seguridad y se oye un bip. Limpie el desbordamiento o bien retire el objeto.
- Los quemadores se apagan automáticamente si se dejan en funcionamiento durante demasiado tiempo. Consulte el capítulo “Duración de funcionamiento”.

Frecuencia de funcionamiento apagado/encendido sobre quemadores
- Los ciclos apagado/encendido varían en función del nivel de potencia solicitado:
- nivel bajo: tiempo de funcionamiento corto,
- nivel elevado: tiempo de funcionamiento largo.

La letra «H», que indica el calor residual, parpadea.
- La temperatura electrónica es demasiado elevada. Un técnico debe comprobar que el empotramiento se haya hecho según las recomendaciones.

10. ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar al servicio de Asistencia Técnica.
En caso de fallido funcionamiento de la encimera le aconsejamos que:
— verifique que el enchufe esté bien introducido en la toma de corriente;
En caso de no individuar la causa del mal funcionamiento: apague el aparato, no lo manipule y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disfrutar del Servicio Asistencia Técnica.

11. PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Este electrodomestico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto. El simbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su ligar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos.Para informacion más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina compentente (del departamento de ecología y mediomabiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

1. SPLOŠNI VARNOSTNI UKREPI

PROSIMO, DA POZORNO PREBERETE TA NAVODILA, DA SE SEZNANITE Z LASTNOSTMI VAŠE NOVE KUHALNE PLOŠČE. Priporočamo, da to knjižico shranite, saj jo boste morda še potrebovali. Pred vgradnjo kuhalne plošče si v to knjižico zabeležite tudi serijsko številko, saj jo boste potrebovali, če se kdaj obrnete na pooblaščeni servis.

- Pazite, da se otroci med uporabo kuhalne plošče in dokler so osvetljeni indikatorji preostale toplote preveč ne približajo kuhalni plošči, saj bi se lahko opekli!
- Med cvretjem na olju ali maščobi se nikoli ne oddaljujte. Pregreta maščoba se hitro vname in lahko povzroči požar.
- Alu-folije in plastike ne odlagajte na kuhališča.
- Po vsaki uporabi na hitro očistite kuhalno ploščo, da se na njej ne bi nabirali ostanki hrane in maščoba. Če plošče ne boste čistili sproti, se bo nečistoča na njej zasušila in čiščenje bo težje, s čiščenjem pa tudi preprečite nastanek dima in neprijetnega vonja pri naslednjem kuhanju ter preprečite morebiten vžig.
- Ne usmerjajte pogleda neposredno v halogenske grelce.
- Ne dotikajte se kuhališč med uporabo ali takoj po uporabi.
- Nikoli ne kuhajte direktno na steklokeramični površini; vedno kuhajte v posodah.
- Postavite posodo na sredino kuhališča.
- Ne uporabljajte kuhalne plošče kot delovno površino, npr. za rezanje.
- Ne drsajte s posodo po površini.
- Nad kuhalno ploščo ne hranite težkih predmetov; če padejo na kuhalno ploščo, jo lahko poškodujejo.
- Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovno površino.
- Kuhalne plošče ne uporabljajte kot odlagalno površino.
- Če se na steklokeramični površini kljub vsemu pojavijo razpoke, jo takoj prenehajte uporabljati. Takoj jo izklopite iz električnega omrežja in pokličite pooblaščeni servis.
- Za čiščenje kuhalne plošče nikoli ne uporabljajte parnih ali tlačnih čistilnikov.
- Otroci ali osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem smejo uporabljati aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in le v primeru, če so sposobni razumeti napotke za varno uporabo aparata.
- Otroke med uporabo aparata nadzirajte; ne smete jim dovoliti, da se igrajo z aparatom.

Ker se nenehno trudimo še izboljšati svoje aparate in vanje vgrajujemo najnovejše tehnične izboljšave, si pridržujemo pravico do sprememb.

CE Aparat ustreza evropskim smernicam št. 73/23/EEC in 89/336/EEC, nadomeščenih s smernicama 2006/95/EEC in 2004/108/EEC ter kasnejšim spremembam in dopolnitvam.

2. Vgradnja in priključitev aparata

Vgradnja in priključitev električnih gospodinjskih aparatov je zahtevno opravilo, ki mora biti opravljeno brezhibno in skladno z veljavnimi predpisi. Nepravilna vgradnja in priključitev pomeni veliko tveganje za uporabnika. Zato ta dela prepustite za to usposobljenim strokovnjakom, ki bodo pri vgradnji upoštevali vse veljavne predpise. Če pa se odločite, da boste ta dela opravili sami, upoštevajte, da v primeru nestrokovne vgradnje in priključitve aparata proizvajalec ne prevzema odgovornosti za tehnično okvaro aparata, tudi če ta povzroči poškodbe oseb ali premoženja.

3. Navodila za vgradnjo

Kuhinjska omarica ali kuhinjski pult, v katerega bo kuhalna plošča vgrajena, ter poleg stoječe pohištvo in zid morajo biti iz na visoko temperaturo odpornih materialov. Tudi laminat na površini kuhinjske omarice ali kuhinjskega pulta mora biti na podlago prilepljen z na visoko temperaturo odpornim lepilom.

Instalacija (Sl. B/D):
Kuhalni plošči je priloženo vodotesno tesnilo.

Pred priključitvijo:
- Obrnite steklokeramično ploščo z zgornjo stranjo navzdol. **Pazite, da ne poškodujete steklokeramike!**
- Okoli kuhalne plošče namestite tesnilo.
- Prepričajte se, da je tesnilo pravilno nameščeno, da preprečite zatekanje tekočine v omarico.

Med robovi kuhalne plošče in poleg stoječimi pokončnimi površinami mora biti vsaj 5 cm.

Če je spodnja stran kuhalne plošče po vgradnji dostopna, 1 cm pod kuhalno ploščo vgradite predelno ploščo, ki bo preprečila tveganje za poškodbo ali škodo.

4. Priključitev na električno omrežje

Priključitev mora biti izvedena skladno z vsemi veljavnimi predpisi. **Proizvajalec ne prevzema nikakršne odgovornosti v primeru škode ali poškodb zaradi neupoštevanja teh navodil!**

Opozorilo:
Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo ali poškodbe zaradi uporabe neozemljenega aparata ali zaradi nepravilne ozemljitve, tj. priključitev na ozemljitev z neustrezno kontinuiteto.

- Pred priključitvijo kuhalne plošče preverite napetost v omrežju, nastavitev prekinjala, kontinuiteto ozemljitvenega priključka in ustreznost varovalke.

- Kuhalna plošča mora biti priključena na električno omrežje preko vtičnice za ozemljeni vtikač, ali preko večpolnega prekinjala. Vtičnica mora biti dostopna tudi po vgradnji kuhalne plošče.

- Rumen/zelen ozemljitveni vod mora biti pravilno priključen na ozemljitvena terminala omrežja in aparata. Če niste prepričani, poiščite strokovno pomoč.

- Če je treba zamenjati priključni električni kabel, mora to storiti ustrezno usposobljen strokovnjak.

POZOR!
Če je treba zamenjati priključni električni kabel, morajo biti žice priključene na naslednji način:
MODRA: NULA (N)
RJAVA: FAZA (L)
RUMENA-ZELENA: OZEMLJITEV (⏚)

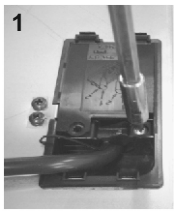
Kuhalna ploščaje opremljena s priključnim električnim kablom, ki omogoča priključitev na omrežje z napetostjo 220-240 V med fazami oz. med fazo in nulo.

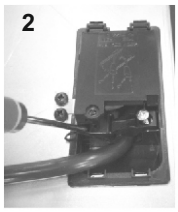
- Ustreznost varovalke preverite s pomočjo razpredelnice.

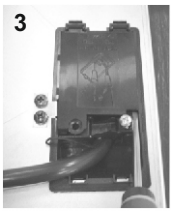
Možna pa je tudi priključitev kuhalne plošče na:
- Trifazno omrežje 220-240 V3~ 50/60 Hz
- Trifazno omrežje 380-415 V2N~ 50/60 Hz

Pri priključitvi upoštevajte spodaj podana navodila!

- Najprej se prepričajte o ustreznosti varovalke (gl. razpredelnico) in da je presek žic v kablu zadosten za normalno napajanje aparata.
- Obrnite kuhalno ploščo s spodnjo stranjo navzgor in steklokeramiko spodaj, pri tem pa pazite, da se steklokeramika ne poškoduje!
- Odstranite pokrovček, kot je to opisano v nadaljevanju:



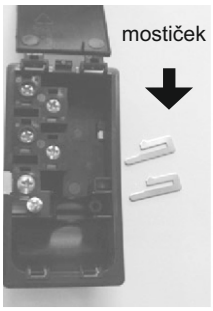




. Odvijte vijak, ki pridržuje sponko kabla »1«.
. Poiščite jezička ob straneh.
. Potisnite konico ploskega izvijača spredaj pod jeziček »2« in »3« ter potisnite in pritisnite.
. Odstranite pokrovček.

Sproščanje priključnega električnega kabla
. Odvijte vijake, ki pridržujejo priključno ploščico, na kateri so mostički in vodi priključnega kabla.
. Izvlecite kabel.

Ponovna priključitev novega kabla
. Izberite ustrezen priključni kabel; pomagajte si z razpredelnico.
. Namestite priključni kabel pod sponko.

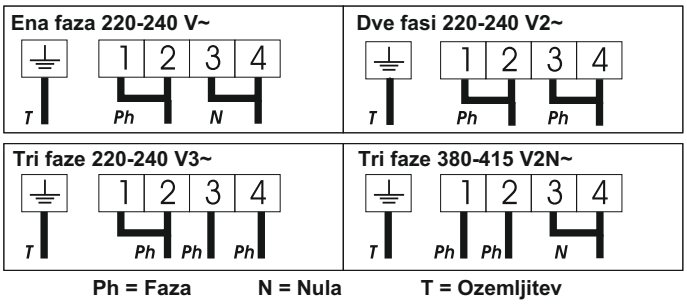


- Olupite konec vodov na priključnem kablu v dolžini 10 mm; upoštevajte potrebno dolžino kabla za priključitev na priključno ploščico.
- Skladno z izbranim načinom priključitve in s pomočjo mostičkov, s katerih ste odklopili stari kabel, pritrdite vode, kot je to prikazano na sliki.
- Namestite pokrovček.
- Privijte vijak za sponko.

Opomba: Prepričajte se, da so vijaki na priključni ploščici dobro priviti!

Priključitev na terminale na priključni ploščici

	HVEF 742	HVE 642
Ena ali dve fazi	220-240 V ~	
Varovalka	25 A	25 A
Kabel HO5V2V2F	3x2,5mm²	3x2,5mm²
Tri faze	220-240 V3~	
Varovalka	25 A	20 A
Kabel HO5V2V2F	4x2,5mm²	4x2,5mm²
Tri faze	380-415 V2N~	
Varovalka	20 A	20 A
Kabel HO5V2V2F	4x2,5mm²	4x2,5mm²



Ph = Faza N = Nula T = Ozemljitev

5. PREDSTAVITEV

• **kuhališče hihlight**
Kovinski vodnik je enakomerno razporejen po celi površini enote. Segreje se že po 3 sekundah delovanja in je primeren za enakomerno pa tudi dolgotrajno kuhanje.

Prednost te steklokeramične kuhalne plošče je intenzivnejše segrevanje zaradi kuhališč hilight, kar pospeši proces kuhanja. Spremembe v dizajnu kuhalne plošče nimajo vpliva na odpornost stekokeramike na visoke temperature, je pa zaradi njih izboljšan nadzor.
Funkcija 'Sprinter' omogoča tudi do 15 % krajši čas kuhanja, odvisno od izbranega načina kuhanja ter vrste posode, ki jo uporabljate.

6. Nekaj koristnih nasvetov za uporabo kuhalne plošče

Kakovostna posoda je ključnega pomena za učinkovitost kuhalne plošče.

• **Vedno uporabljajte kakovostno posodo s povsem ravnim, debelim dnom**: tako se bo posoda enakomerno segrevala in jed se ne bo prismodila na določenih mestih. Debele stranice in dno posode zagotavljajo enakomerno porazdelitev toplote.

• **Dno posode mora biti vedno suho in čisto.** Če natočite v posodo vodo ali jo vzamete iz hladilnika, najprej obrišite dno in šele nato postavite posodo na kuhališče. Tako na kuhalni plošči ne bo madežev.

• **Uporabljajte ustrezno velike posode, katerih dno v celoti pokrije kuhališče.** Premer posode naj ne bo manjši od premera kuhališča. Poraba energije bo najbolj učinkovita, če boste kuhali v posodi, ki je nekoliko večja od kuhališča.

USTREZNA POSODA – V nadaljevanju boste našli nekaj nasvetov, kako izbrati najbolj učinkovito posodo.

Nerjaveče jeklo: Zelo priporočamo! Še posebej priporočamo posodo z večplastnim dnom, ki združuje prednosti nerjavečega jekla (videz, trajnost, stabilnost) in prednosti aluminija ali bakra (prevajanje toplote, enakomerna porazdelitev toplote).

Aluminij: Priporočamo samo težke posode. Dobra prevodnost. Vendar pa se na steklokeramični površini lahko pojavijo sledi aluminija v obliki prask, ki jih je možno odstraniti, če jih takoj očistimo.
Zaradi nizkega tališča tanke posode iz aluminija niso primerne.

Lito železo: Uporaba je možna, toda odsvetujemo! Nizka učinkovitost. Lahko opraska steklokeramično površino.

Bakreno dno/keramika: priporočamo težke posode. Učinkovitost je dobra, toda baker lahko pusti sledi v obliki prask. Te je možno odstraniti, če jih takoj očistimo. Vendar pa ne smete pustiti, da se segreva prazna posoda – pregreta kovina bi se lahko sprimila s steklokeramiko. Pregret bakreni lonec bo na steklokeramiki pustil trajni madež, ki ga je nemogoče odstraniti.

Porcelan/emajl: Učinkovita je le posoda s tankim, gladkim, ravnim dnom.

Steklokeramika: Odsvetujemo. Nizka učinkovitost, lahko opraska površino.

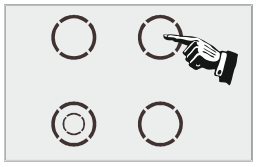
7. Uporaba kuhalne plošče

Po vklopu kuhalne plošče počakajte nekaj sekund, šele nato aktivirajte elektronske tipke.

- S pritiskom na tipko za vklop/izklop ⏻ vklopite kuhalno ploščo.
- S tem aktivirate elektronsko upravljanje. V prikazovalnikih za vsa kuhalna mesta se osvetli stopnja « 0 « , kontrolne lučke utripajo.
- Če 10 sekund ne uporabite kuhalne plošče, se spet samodejno ugasne in postopek vklopa morate ponoviti.

• VKLOP KUHALNEGA MESTA

- Pritisnite na tipko za ustrezno kuhalno mesto. Na prikazovalniku preneha utripati kontrolna lučka, ampak ostane osvetljena. To pomeni, da je kuhalno mesto aktivno.



- S pomočjo tipk »+« ali »-« izberite ustrezno stopnjo med 1 in 9 (če pritisnete na tipko »+« ali »-«, se stopnja postopno viša oz. Niža).

Následující příklady jsou pouze pro informaci. Osobní zkušenosti vám poté pomůžou přizpůsobit tato nastavení podle vaší chuti a návyků.

0 : Vypnutá
1 :)
2 :) ..... Rozpouštění
3 : Udržování tepla
4 : Ohřev
5 : Rozmražení, dušení, plné vaření, vaření s Nízkou teplotou
6 : Vaření bez pokličky
7 : Smažení, opékání masa a pečení
8 : Vaření a pečení s vysokou teplotou
9 : Smažení, vaření velkého množství vody ....

• IZKLOP KUHALNEGA MESTA

Pritisnite na tipko za izbiranje kuhalnega mesta.
- S pritiskom na tipko »-« izberite stopnjo « 0 « .
Kuhalno mesto se izklopi, « 0 « na prikazovalniku čez 10 sekund ugasne.
- Če želite še hitreje izklopiti kuhalno mesto, istočasno pritisnite na tipko »-« in »+«; na prikazovalniku se takoj prikaže stopnja « 0 « in kuhalno mesto se izklopi.

• IZKLOP KUHALNE PLOŠČE

Kuhalna mesta in programsko uro lahko v vsakem trenutku izklopite s pomočjo tipke za vklop/izklop kuhalne plošče

• INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE

Če temperatura kuhalnih površin presega 60°C, vas na to opozori osvetljen indikator preostale toplote " H ".
Priporočamo, da kuhališče izklopite nekoliko pred koncem kuhanja in s tem izrabite preostalo toploto, da se jed do konca skuha. Ko se temperatura kuhalnih površin spusti pod 60°C, indikator preostale toplote " H " ugasne.
Opomba: Če za kratek čas zmanjka električne energije, indikator preostale toplote ugasne in se nato, ko je kuhalna plošča spet pod napetostjo, ne osvetli več - tudi če je temperatura še visoka. Bodite previdni!

• UPORABA DVOKROŽNEGA KUHALIŠČA

Nekateri modeli so opremljeni z dvojnim vezjem (dvokrožno kuhališče).

·VKLOP ZUNANJEGA VEZJA
-Pritisnite na tipko ⏻
-V naslednjih 10 sekundah:
-Pritisnite na tipko za dvokrožno kuhališče. Na prikazovalniku za izbrano kuhališče kontrolna lučka preneha utripati in ostane osvetljena; to pomeni, da je kuhališče vklopljeno.
-Izberite katero od stopenj med 1 in 9.

-S pritiskom na tipko ◉ vklopite zunanje vezje.

IZKLOP ZUNANJEGA VEZJA

- Kuhališče z dvojnim vezjem mora biti izbrano: lučka na prikazovalniku mora biti osvetljena. Če ni, ga ponovno izberite.
-Pritisnite na tipko ◉. Lučka za zunanje vezje izgine in zunanje vezje se izklopi.
-Če želite na hitro ugasniti kuhališče v celoti, hkrati pritisnite na tipki “+” in “-“. S tem preklopite kuhališče na stopnjo 0 in ga izklopite.

• PROGRAMIRANJE KUHALIŠČA

Vsako kuhališče omogoča programiranje delovanja za čas do 99 minut.

• Vklopite izbrano kuhališče, kot je to že opisano.
Lučka ob nastavljeni stopnji moči mora biti osvetljena, kar pomeni, da je kuhališče izbrano.
• Pritisnite na tipko programske ure .
- S pomočjo tipke “+” nastavite čas v minutah; ta se po 3 sekundah samodejno shrani.

---> Programirani čas lahko v vsakem trenutku spremenite s pomočjo tipke programske ure; kontrolna lučka za programsko uro mora biti osvetljena. Ko preteče nastavljeni čas, se kuhališče samodejno izklopi; 1 minuto se oglaša zvočni signal. Utišate ga s pritisko na katero koli tipko.

---> Programirani čas lahko resetirate na “0” pomočjo tipke “-“, ali pa tako, da hkrati pritisnete na tipko”+” in “-“. V tem primeru kuhališče ni več povezano s programsko uro in ostane vklopljeno; ko je to potrebno, da izklopite ročno.

---> Programsko uro pa lahko uporabljate tudi kot običajen števec minut. Ko preteče nastavljeni čas, se oglasi zvočni signal.

• 'ZAKLEPANJE' STIKALNE PLOŠČE

Z 'zaklepanjem' stikalne plošče ohranite vse trenutne nastavitve in preprečite slučajno spreminjanje. Priporočamo, da stikalno ploščo zaklenete tudi pred čiščenjem in s tem preprečite slučajen vklop kuhališč.

- Pritisnite na tipko za vklop/izklop.
- Če želite, vklopite katero od kuhališč.
- S pritiskom na tipko za zaklepanje zaklenite nastavitev. Zdaj se nobena od tipk ne odziva, razen tipke za vklop/izklop.

Kontrolna lučka zaklepanja se osvetli.
Ko želite odkleniti stikalno ploščo, spet pritisnite na tipko za zaklepanje. Kontrolna lučka ugasne in tipke se spet odzivajo na ukase.
Če je stikalna plošča zaklenjena, programska ura pa aktivirana, se bo kuhališče, povezano s programsko uro, po preteku nastavljenega časa samodejno izklopilo.
Če je ob izklopu kuzhalne plošče stikalna plošča zaklenjena, zaklepanje ostane aktivno in onemogoča uporabo kuhalne plošče, ko jo ponovno vklopite. V tem primeru stikalno ploščo odklenete s pomočjo tipke .

• FUNKCIJA HITREGA SEGREVANJA

- Vklop hitrega segrevanja
- Pritisnite na tipko (I) za vklop/izklop.
- Vklopite izbrano kuhališče, pritisnete na tipko »+«, da se prikaže stopnja "9", nato pa na kratko sprostite pritisk na tipko »+« in jo nato znova pritisnite. Na prikazovalniku se izmenično kažeta črka "A" (hitro segrevanje) in "9" (nastavljena stopnja moči).
- Če je potrebno, stopnjo moči prilagodite: na prikazovalniku se izmenično kažeta nova nastavljena stopnja in črka »A«.

Stopnja	Moč v %	Trajanje hitrega segrevanja (min)	Najdaljši čas delovanja pred samodejnim izklopom*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

Če npr. vklopimo 1800-W kuhališče na 6 = 32% moči 1800 W, se kuhališče segreva z močjo 576 W. Če je vklopljena funkcija hitrega segrevanja, se kuhališče 2,5 minut segreva pri polni moči (1800 W), nato pa se moč zniža na predvidenih 576 W.
*Zaradi večje varnosti se po določenem času kuhališča samodejno izklopijo, če jih ne ugasnete. Čas, po katerem se kuhališče izklopi, je odvisen od nastavljene moči.

Preklic funkcije hitrega segrevanja
- Vklopite kuhališče, pritisnite na tipko »-«, da se vrnete na običajno stopnjo moči, nato pa nastavite ustrezno stopnjo moči ali izklopite kuhališče z nastavljanjem stopnje »0«.

8. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

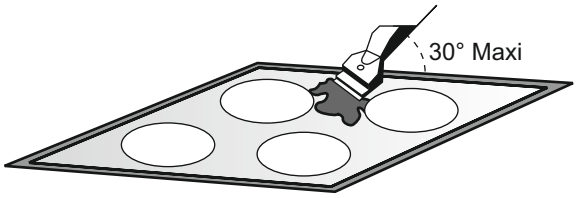
Pomembno je, da pred čiščenjem počakate, da se kuhalna plošča povsem ohladi.
Uporabljajte samo namenske proizvode za čiščenje steklokeramičnih površin in namensko strgalo. Ti proizvodi so na voljo v specializiranih trgovinah.
Poskušajte preprečiti, da bi jed kipela iz loncev. Nečistoča se hitro prižge na steklokeramično površino in jo je nato težje očistiti. Priporočamo vam, da pazite, da se kuhalne plošče ne dotikajo predmeti iz plastike, sladkor ali snovi z visoko vsebnostjo sladkorja.

ČIŠČENJE:
- Na površino zlijte nekaj kapljic namenskega čistila za steklokeramične površine.
- Zdrgnite površino, predvsem tam, kjer opazite madeže, z vlažno mehko krpo ali papirnato brisačko.
- Površino do čistega obrišite s suho mehko krpo ali papirnato brisačko.

Če tudi po takem čiščenju na površini ostanejo madeži:
- Na površino zlijte še nekaj kapljic namenskega čistila.
- S pomočjo strgala, ki ga držite pod kotom 30°, odstranite trdovratne madeže.
- Nato površino do čistega obrišite z mehko suho krpo ali papirnato brisačko.
- Po potrebi postopek ponovite.

NASVET:
Redno čiščenje z namenskim čistilom na steklokeramični površini naredi zaščitno plast, ki ključno pripomore k preprečevanju prask in obrabe. Pred ponovno uporabo kuhalne plošče mora biti kuhalna plošča popolnoma čista! Vodo in sledi vodnega kamna odstranite z nekaj kapljicami belega kisa ali limoninega soka. Na koncu površino obrišite z vpojnim papirjem, nato pa nanesite nekaj kapljic namenskega čistila in jo obrišite do čistega. Za lažje čiščenje lahko stikala odstranite. Paziti pa morate, da tekočina ne steče v odprtine, ter stikala nato pravilno namestite nazaj. Steklokeramika je odporna in je ravna dna posod ne bodo poškodovala, a kljub temu svetujemo, da posode ne potiskate po kuhalni plošči, ampak da jo pred premikanjem dvignete

NB:



. Kuhalne plošče ne čistite z gobo, prepojeno z vodo!
. Pri čiščenju nikoli ne uporabljajte kovinskih predmetov, npr. noža ali izvijača!
. Kuhalne plošče s strgalom ne morete poškodovati, če ga držite pod kotom 30°.
. Pazite, da strgalo ne pride v roke otrokom!
. Za čiščenje ne uporabljajte jedkih čistil ali praškov.

. Kovinski okvir: Očistite ga z milnico in izperite s čisto vodo, nato pa obrišite do suhega z mehko krpo

9. ODPRAVLJANJE NEPRAVILNOSTI V DELOVANJU

Kuhališča se ne segrejejo dovolj.
Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom. Če pod dnom posode lahko vidite svetlobo, se toplota ne more pravilno prenašati na dno posode.
Dno posode mora prekriti cel premer uporabljenega kuhališča.
Kuhanje je počasno.
Uporabili ste neustrezno posodo. Uporabljajte samo težke posode z ravnim dnom, katerih premer je vsaj enak premeru uporabljenega kuhališča.
Na steklokeramični površini opažate praske in odrgnine.
Steklokeramike ne čistite pravilno, ali pa uporabljate posodo z grobim dnom. Morda so med dno posode in steklokeramiko zašla zrnca peska ali soli. Preberite navodilo za čiščenje steklokeramike; pred uporabo se prepričajte, da je dno posode čisto in uporabljajte samo posodo z gladkim dnom. S pravilnim čiščenjem lahko stanje izboljšate.
Kovinski madeži
Ne potiskajte posode iz aluminija po steklokeramiki. Upoštevajte navodila za čiščenje.
Uporabljate ustrezno posodo, a madeži so ostali? Odstranite jih s pomočjo strgala upoštevajte navodila za čiščenje.
Temni madeži
Odstranite jih s pomočjo strgala upoštevajte navodila za čiščenje.
Svetli madeži na steklokeramiki.
To so madeži, ki jo je povzročila posoda iz aluminija ali bakra, a tudi vodni kamen ali ostanki hrane. Odstranite jih s pomočjo namenskega čistila.
Karameliziran sladkor ali staljena plastika
Upoštevajte navodila za čiščenje.
Kuhalna plošča ali samo nekatera od kuhališč ne delujejo.
Kuhalna plošča verjetno ni pravilno priključena ali pa premostitveni elementi na priključni ploščici niso pravilno nameščeni. Priključitev prepustite ustrezno usposobljenim strokovnjakom! Strokovnjak naj preveri pravilnost priklopa (odvisno od modela!).
Kuhalne plošče za upravljanje z dotikom: večja količina polite tekočine ali krpa prekriva vsaj 2 tipki dlje kot 10 sekund. Obrišite tekočino ali odstranite krpo.
Stikalna plošča je 'zaklenjena'. 'Odklenite' jo.
Kuhališča ne morete ugasniti.
Stikalna plošča je 'zaklenjena'. 'Odklenite' jo.
Kuhalna plošča se samodejno izklopi.
Polita tekočina ali lonec prekriva vsaj dve tipki za dlje kot 10 sekund. Zaradi varnosti se kuhalna plošča v tem primeru samodejno izklopi in oglasi se zvočni signal. Obrišite kuhalno ploščo ali odstranite lonec.
Morda so bila kuhališča predolgo vklopljena (gl. razpredelnico, kjer so navedeni časi samodejnega izklopa posameznih kuhališč).
Kontrolne lučke posameznih kuhališč različno hitro utripajo.
Frekvenca utripanja je odvisna od nastavljene stopnje moči:
- nižja stopnja: kratkotrajnejše delovanje
- višja stopnja: dolgotrajnejše delovanje.
Prikazana je črka "H", indikator preostanka toplote utripa.
Previsoka temperatura elektronike. Strokovnjak naj preveri priključitev kuhalne plošče skladno s temi navodili.

10. SERVISIRANJE

Preden pokličete pooblaščeni servis, se najprej prepričajte:

- da je vtikač pravilno v vtičnici in da ni pregorela varovalka.

Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, takoj izključite kuhalno ploščo iz električnega omrežja in je ne poskušajte sami popraviti. Aparatu je priložen garancijski list, tako da bo v garancijskem roku brezplačno popravljen s strani pooblaščenega servisa

11. VARSTVO OKOLJA

Izdelek je označen skladno z direktivo evropske Gospodarske zbornice 2002/96 o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE).
S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje aparata.

Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.
Odstranjevanje mora biti opravljeno skladno z lokalnimi okoljevarstvenimi predpisi o odstranjevanju odpadkov.
Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi tega izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

1. GENEL UYARILAR

OCAĞINIZDAN EN İYİ VERİMİ ALABİLMEK İÇİN TALİMAT KİTAPÇIĞINI DİKKATLİCE OKUYUN.
İleride gerekli olabileceğini düşünerek kurulum ve kullanım talimatlarını saklamanız ve satış sonrası servis hizmetlerinden faydalanabilmeniz için ocağı kurmadan önce seri numarasını not etmeniz tavsiye olunur.

Ciddi yanmaların önüne geçebilmek için, ocak gözleri çalışırken veya kapatıldıklarında, artık ısı göstergesi yanık olduğu sürece çocukları ocak gözlerinden uzak tutmanız önemle tavsiye edilir.
- Yağlı yiyecekler pişirirken veya yağ kızdırırken, ısınan yağ çabucak alev alabildiği için daima pişirme işlemini izlemeye özen gösterin.
- Alüminyum folyo ve plastik tencereler ocak gözlerine yerleştirilmemelidir.
  Ocakta kir veya yağ birikmesini önlemek için, her kullanımdan sonra ocağın temizlenmesi gerekir. Temizlenmeden bırakılırsa, ocak tekrar kullanıldığında bu kir ve yağ birikintileri, yangın çıkma ihtimalinin yanı sıra, duman ve istenmeyen kötü kokular oluşmasına neden olur.
- Halojen parçalara uzun süre bakılmaması tavsiye edilir.
- Ocak çalışır konumdayken ve kapatıldıktan bir süre sonra ocak gözlerine dokunmayın.
- Yiyecekleri asla doğrudan seran ocak üstünde pişirmeyin. Daima uygun pişirme kaplarını kullanın.
- Tencereleri her zaman pişirme yaptığınız ünitenin ortasına yerleştirin.
- Ocak yüzeyini kesme tahtası olarak kullanmayın.
- Yemek pişirme kaplarını ocağın üzerinde kaydırmayın.
- Ocağın bulunduğu alanın üzerinde ağır nesneler saklamayın. Ocağın üstüne düşmeleri halinde bu nesneler ocağa zarar verebilirler.
- Ocağı çalışma yüzeyi olarak kullanmayın.
- Ocağı, saklama alanı olarak kullanmayın.
- Düşük bir ihtimal olsa da, yüzeyde çatlak görürseniz ocağı kullanmayın.

Ocağın güç kaynağıyla bağlantısını derhal kesin ve Satış Sonrası Servisini arayın.
- Cihazı temizlemek için asla buhar veya yüksek basınçlı sprey kullanmayın.
- Bu cihaz, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya onlara cihazın kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece fiziksel, duyusal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler (çocuklar da dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır.
- Cihazla oynamalarını önlemek için çocuklar denetim altında tutulmalıdır.

Ürün kalitesini artırmak için çalışmalarımızı sürdürüyoruz ve en son teknolojik yenilikleri uygulamak için cihazları değiştirebiliriz.

CE Cihaz, 73/23/EEC ve 89/336/EEC sayılı direktiflerin yerine geçen 2006/95/EC ve 2004/108/EC sayılı Avrupa Direktiflerine ve müteakip değişikliklerine uygundur.

2. KURULUM

Evde kullanıma yönelik bir cihazın kurulumu doğru şekilde yapılmazsa müşterinin güvenliğini ciddi biçimde etkileyebilecek karmaşık bir işlem olabilir. Bu nedenle, bu işlem mesleki yeterliliğe sahip bir kişi tarafından yürürlükteki teknik mevzuata uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Bu önerinin göz ardı edilmesi ve kurulumun yetkisiz bir kişi tarafından yapılması durumunda üretici, ister ürünlerin, ister kişilerin zarar görmesiyle sonuçlansın, ürünün hiçbir teknik arızasında sorumluluk kabul etmez.

3. ANKASTRE MONTAJ

Ocağın yerleştirileceği mobilya ve yakınında bulunan diğer tüm mobilyalar yüksek sıcaklıklara dayanabilecek malzemelerden üretilmiş olmalıdır. Buna ek olarak, tüm dekoratif kaplamalar, ısıya dayanıklı yapıştırıcıyla yapıştırılmalıdır.

Montaj (Şek. B / D):
Ocakla birlikte su geçirmez bir conta verilmektedir.

Yerleştirmeden önce:
- ocağı, cam yüzey aşağı gelecek şekilde ters çevirin.

Camın korunduğundan emin olun.
- contayı ocağın çevresine yerleştirin.
- destekleme kabinine herhangi bir sızıntı olmaması için contanın doğru bir şekilde takıldığından emin olun.

• Cihaz ile yanındaki mobilyaların dikey yüzeyleri arasında en az 5 cm'lik bir boşluk bırakın.

• Ocağı yerleştirirken, ocağın alttaki yüzü normalde kullanım veya temizlik sırasında erişilebilir bir alana yakınsa, yanma veya zarar görme riskini ortadan kaldırmak için ocağın altında bir 1cm'lik bir boşluk bırakın.

4. ELEKTRİK BAĞLANTISI

"Montaj, standart direktiflere uygun olarak yapılmalıdır." Üretici, uygunsuz veya makul olmayan kullanımlardan ötürü meydana gelebilecek hiçbir zararın sorumluluğunu üstlenmez.

Uyarı:
toprak bağlantısı yapılmamış veya bağlantısının devamlılığı hatalı olan bir toprağa bağlanmış cihazların kullanımı sırasında meydana gelebilecek olaylardan veya bu olayların sonuçlarından ötürü sorumluluk kabul edilmemektedir.

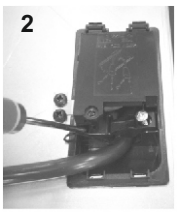
• Elektrikli bir cihazı çalıştırmadan önce her zaman elektrik sayacında gösterilen şebeke gerilimini, devre kesici ayarını, tesisatın toprak bağlantısının sürekliliğini ve sigortanın uygunluğunu kontrol edin.
• Elektrik tesisatına yapılacak bağlantı, topraklı fişi olan bir priz veya çok kutuplu bir devre kesici şalter üzerinden yapılmalıdır.
Cihazda bir priz çıkışı varsa, cihazın montajı priz çıkışının erişilebilir olacağı şekilde yapılmalıdır.
• Güç kablosunun sarı/yeşil teli, hem güç kaynağının hem de cihaz terminallerinin topraklama hattına bağlanmalıdır.
• Güç kablosuyla ilgili sorular, Satış Sonrası Servise veya ehliyetli bir elektrik teknisyenine yöneltilmelidir.

DİKKAT:
elektrik kablosunun değiştirilmesi gerekirse, kabloyu aşağıdaki renklere/kodlara göre bağlayın:
MAVİ KAHVERENGİ
SARI-YEŞİL- - NÖTR (N)
- AKTİF (L)
- TOPRAK (⏚)

Ocak güç kablosuyla teçhiz edilmiştir ve bu kablo sadece fazlar arasında veya faz ile nötr arasında 220-240 V güç kaynağına bağlanabilir.
• Güç kablosunu prize takın, doğru sigorta değerleri için tabloya bakmalısınız.
Ancak ocağı aşağıdaki şekilde bağlamak da mümkündür:
. Üç fazlı 220-240 V3~ 50/60 Hz
. Üç fazlı 380-415 V2N~ 50/60 Hz

Bağlantıya devam etmek için aşağıdaki talimatları uygulamanız gerekmektedir.
. Bağlantıyı yapmadan önce, ilgili tablodan kontrol ederek, tesisatın uygun bir sigortayla korunduğundan (tabloya bakın) ve cihazı normal güçle besleyecek yeterlikte ve kalınlıkta kablolarla teçhiz edildiğinden emin olun.
. Ocağı, cama dikkate ederek cam kısmı tezgaha karşı gelecek şekilde çevirin.

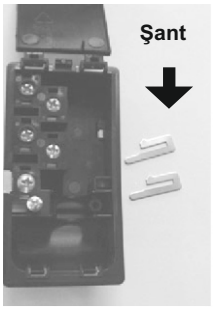
. Aşağıdaki sırayla kapağı açın:



. kablo tutucu "1"i sökün,
. kenarlarda bulunan iki tırnağın yerini tespit edin,
. düz tornavidanın ağzını "2" ve "3" no'lu tırnakların üzerine getirin, ittirerek sokun ve bastırın,
. kapağı çıkartın.

Güç kablosunu çıkarmak için.
. şant çubuklarının ve elektrik kablosunun iletken uçlarının bulunduğu terminal blokunu tutan vidaları sökün,
. Güç kablosunu çıkartın.

Yeni bir bağlantı yapmak için gerçekleştirilecek işlemler:
- Güç kablosunu tablodaki tavsiye edilen kablolardan seçin.
- Güç kablosunu kablo tutucusunun içinden geçirin.

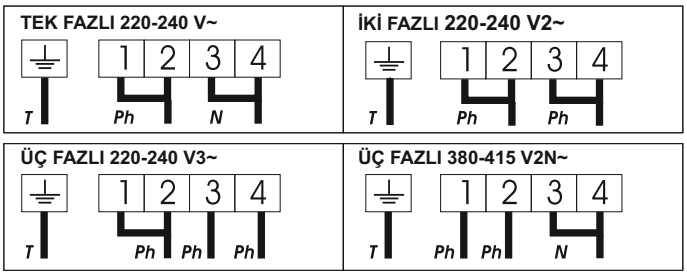


- Terminal bloğuna bağlantı için gereken kablo uzunluğunu hesaba katarak elektrik kablosunun iletken olan her bir ucundan 10 mm kadar sıyırın.
- Tesisata uygun olarak ve ilk işlemde hazır hale getirdiğiniz şant çubuklarının yardımıyla, iletkeni tabloda gösterildiği şekilde sabitleyin.
- Kapağı yerine takın.
- Kablo tutucuyu vidalayın.

Not: terminal bloku vidalarının sıkıldığından emin olun.

Terminal blokundaki terminallere bağlantı

	HVEF 742	HVE 642
TEK FAZLI veya İKİ FAZLI 220-240 V~		
Sigorta	25 A	25 A
Kablo HO5V2V2F	3x2,5mm²	3x2,5mm²
ÜÇ FAZLI 220-240 V3~		
Sigorta	25 A	20 A
Kablo HO5V2V2F	4x2,5mm²	4x2,5mm²
ÜÇ FAZLI 380-415 V2N~		
Sigorta	20 A	20 A
Kablo HO5V2V2F	4x2,5mm²	4x2,5mm²



Ph = Phase N = Neutral T = Earth

5. GÖSTERİM

hilight gözü:
metal bir iletken şerit, tüm ocak yüzeyine eşit bir şekilde yayılarak yerleştirilmiştir. 3 saniye içerisinde etkili hale gelir ve yiyeceklerin ve yemeklerin sabit, homojen ve ayrıca sürekli olarak pişirilmesi için uygundur.
Cam seramik ocak, hilight pişirme gözlerinin ürettiği daha yüksek ısı enerjisinden faydalanır ve böylece pişirme süreci hızlandırılmış olur. Ocağın tasarımıyla ilgili yapılan değişiklikler cam seramiğin sıcaklığa dayanma kapasitesini etkilememiş, ocağın kontrol edilebilirliğini artırmıştır.
"Sprinter" özelliğiyle, pişirme süreleri, pişirme yöntemine ve kullanılan pişirme kaplarına bağlı olarak %15'e kadar düşürülebilmektedir.

6. OCAK PİŞİRME KAPLARIYLA İLGİLİ BİLGİLER

Ocaktan en iyi sonucu almak için yüksek kalitedeki pişirme kaplarının kullanılması çok önemlidir.

Her zaman düz ve kalın tabanlı, yüksek kalitedeki pişirme kaplarını kullanın:
bu tip pişirme kaplarının kullanılması yiyeceklerin yapışmasına neden olan sıcak noktaların oluşmasını engeller. Kalın metal tencereler ve tavalar ısının eşit dağılmasını sağlar.
Tencerenin veya tavanın tabanının kuru olduğundan emin olun: tencereleri sıvıyla doldururken veya buzdolabında saklanmış tencereler kullanırken, tencereyi ocağın üstüne yerleştirmeden önce tabanının tamamen kuru olduğundan emin olun. Bu, ocağın kirlenmesini önlemeye yardımcı olur.
Çapı ocak gözlerini tamamen kaplayacak genişlikte olan tencereler kullanın: tencere, ısıtma gözünden küçük olmamalıdır.
Tencere ısıtma gözünden biraz daha büyük olursa, enerji maksimum verimlilikte kullanılacaktır.

PİŞİRME KAPLARININ SEÇİMİ - Aşağıdaki bilgiler, yüksek performans gösteren pişime kaplarını seçmenize yardımcı olacaktır.

Paslanmaz Çelik: önemle tavsiye edilir. Özellikle sandviç tabanlı tencerelerin kullanılması idealdir. Sandviç taban, paslanmaz çeliğin faydalarını (görünüm, dayanıklılık ve stabilite), alüminyum veya bakırın avantajlarıyla (ısı iletkenliği, homojen ısı dağıtımı) birleştirmektedir.
Alüminyum: önemle tavsiye edilir. Isı iletkenliği iyidir. Alüminyum kalıntıları bazen ocak üzerinde çizik varmış gibi görünür ancak hemen temizlenirse çıkarılabilir. Düşük erime noktasından dolayı, ince alüminyum kullanılmamalıdır.
Dökme Demir: kullanılabilir ancak tavsiye edilmez. Zayıf performans. Yüzeyi çizebilir.
Bakır Taban / Sert Çini: önemle tavsiye edilir. Performansı iyidir ancak bakır, çizik olarak görünebilecek kalıntılar bırakabilir. Kalıntılar/lekeler çıkarılabilir ancak ocağın hemen temizlenmesi gereklidir. Ancak bu tencerelerin kaynayıp kurumasına izin vermeyin. Aşırı ısınan metal kaplar cam ocaklara yapışabilir. Aşırı ısınan bakır, ocakta kalıcı leke bırakacak artıklar bırakabilir.
Porselen/emaye: Sadece ince, pürüzsüz ve düz tabanlı porselen ve emaye kaplar iyi performans göstermektedir.
Cam seramik: tavsiye edilmez. Zayıf performans. Yüzeyi çizebilir.

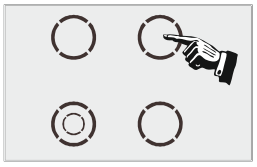
7. KULLANIM

Ocağı açmadan önce elektronik kontrollerin devreye girmesi için birkaç saniye bekleyin.

- ⏻ düğmesine basın
Ocağın elektronik kontrolü devreye girer. Her bir pişirme gözü ekranında, ısı seviyesi olarak gösterilir ve kontrol ışığı yanıp söner.
- Cihaz kapatıldıktan 10 saniye sonra, elektronik kontrol sistemi kapanır ve çalıştırma işlemi tekrar başlatılmalıdır.

• PİŞİRME GÖZÜNÜN AÇILMASI

- Gerekli pişirme gözünün düğmesine basın. Pişirme gözü ekranında, kontrol LED ışığı sabit olarak yanar. Bu ışık pişirme gözünün aktif olduğunu gösterir.



- 1 ila 9 arasında bir ısı seviyesi seçmek için + veya - düğmesine basın. + veya - düğmesine basılı tuttuğunuzda ısı seviyesi kademeli olarak artar veya azalır.

Aşağıdaki örnekler sadece bilgi amaçlıdır. Daha sonra kişisel deneyimlerinize göre, bu ayarları damak tadınıza ve alışkanlıklarınıza uyarlayabilirsiniz.

0 : Kapalı
1 :)
2 : Erime sıcaklığı
3 : Sıcak tutma
4 : Ön Isıtma
5 : Buz çözme, yahni yapma, tam pişirme, düşük sıcaklıkta pişirme
6 : Kapaksız pişirme
7 : Kızartma, et kızartma ve kavurma
8 : Yüksek sıcaklıkta pişirme ve kavurma, etin tutması
9 : Kızartma, büyük miktarda su kaynatma

• BİR PİŞİRME GÖZÜNÜN DURDURULMASI

- Gerekli pişirme gözünün düğmesine basın.
- Isı seviyesi 0'ı gösterene kadar "-" düğmesine basın. Pişirme gözü kapanır ve 0 göstergesi 10 saniye sonra kaybolur.
- Hızlı durdurma için "-" ve "+" düğmelerine aynı anda basın. Isı seviyesi otomatik olarak 0'a düşer.
Pişirme gözü kapanır.

• GENEL DURDURMA

Pişirme gözleri ve zamanlayıcı, açma-kapatma düğmesine basılarak istenilen herhangi bir zamanda durdurulabilir.

• ARTIK ISI GÖSTERGESİ

Pişirme gözlerinin yüzey sıcaklığı 60°C'nin üzerine çıktığında, kontrol paneli kullanıcıya aşağıdaki işaretle bilgi verir:
. Sıcaklık tekrar 60°C'nin altına indiğinde, ekrandaki işaret kaybolur.
Pişirme işlemini bitirmek için pişirme gözünün kapatılmasını ve geri kalan pişirme işlemi için gözün artık ısısının kullanılmasını tavsiye ederiz

NOT: Elektrik akımında kesinti olursa, ocak yüzeyinin sıcaklığı 60°C'yi geçse bile, artık ısı göstergesi tamamen kaybolur.

• İLAVE PİŞİRME GÖZÜNÜN ÇALIŞTIRILMASI (İKİ GÖZLÜ)

İki gözlü (bölgeli) ocak gözleri belirli modellerde bulunmaktadır.

• İLAVE PİŞİRME GÖZÜNÜ ÇALIŞTIRMAK İÇİN:

- ⏻ düğmesine basın

Sonraki 10 saniye içerisinde,
- İlave pişirme gözünün düğmesine basın. Pişirme gözü ekranında, yanıp dönen ışık sabit olarak yanar. Bu ışık pişirme gözünün aktif olduğunu gösterir.
- 1 ila 9 arasında bir ısı seviyesi seçin.
- İlave gözü (bölgeyi) çalıştırmak için ⦿ düğmesine basın.
İLAVE PİŞİRME GÖZÜNÜ DURDURMAK İÇİN:
İlave pişirme gözü açık olmalıdır: pişirme gözü ekranında, ışık açık olmalıdır. Açık değilse, ilgili pişirme gözünü tekrar seçin.
- ⦿ düğmesine basın. İlave pişirme gözü ekranındaki LED söner. İlave pişirme gözü kapanır.
- Komple pişirme gözünü hızlıca durdurmak için "-" ve "+" düğmelerine aynı anda basın. Isı seviyesi otomatik olarak "0"a düşer. Pişirme gözü kapanır.

• BİR PİŞİRME GÖZÜNÜN PROGRAMLANMASI

Her bir pişirme gözü maksimum 99 dakika süreyle programlanabilir.

- Gerekli pişirme gözünü çalıştırın.

Isı seviyesinin yanındaki kontrol LED ışığı yanmalıdır, bu durum pişirme gözünün aktif olduğunu gösterir.

- Zamanlayıcı düğmesine basın
Zamanlayıcı ekranının etrafındaki pişirme gözü işareti, kontrol edilen pişirme gözünü gösterir.
- Süreyi dakika cinsinden ayarlamak için "+" düğmesine basın. Bu üç saniye sonra otomatik olarak kaydedilir.

--- > Programlanmış olan süre, zamanlayıcı seçim düğmesine basılarak istenilen anda değiştirilebilir, zamanlayıcı kontrol LED'i yanıyor olmalıdır. Süre dolduğunda, pişirme gözü otomatik olarak kapanır ve 1 dakika süreyle bip sesi duyulur. Durdurmak için herhangi bir düğmeye basın.
---> Programlanan süre "-" düğmesi kullanılarak veya "+" ve "-" düğmelerine aynı anda basılarak "0"a ayarlanabilir, pişirme gözü bu durumda artık zamanlayıcıya bağlı değildir ancak çalışmasını sürdürür. Bu nedenle pişirme gözünü ayrıca kapatmanız gerekecektir.
--- > Programlanan sürenin sonunda hatırlatıcı olarak bip sesi çalacaktır.

• DÜĞME KİLİTLEME İŞLEMİ

Emniyet kilidi işlevi mevcut ayarları korur veya başkalarının ocağı çalıştırmasını engeller. Kontrol düğmeleri ocak açılmadan kilitlenebildiği için kontrol bandını temizlemek için de kullanılır.

- Açma/Kapatma düğmesine basın.
- Tercihinize göre, pişirme gözlerini çalıştırın veya çalıştırmayın.
- Ayarları korumak için 🔒 düğmesine basın; bu şekilde açma/kapatma düğmesi haricinde başka hiçbir düğme çalışmaz.

Kilit gösterge ışığı yanar.

Emniyet kilidini açmak için, kilitleme düğmesine basın, gösterge ışığı kapanır, tüm kontroller tekrar çalışır.Kontrol düğmeleri kilitlendiğinde, zamanlayıcı açılır, süre otomatik olarak işlemeye başlar ve pişirme gözü programlanan sürenin sonunda kapanır.

Ocak kapatıldığında kilitleme kontrolü açılırsa, kilitleme kontrolü çalışmaya devam eder ve ocak yeniden çalıştırıldığında herhangi bir işlem yapılmasını engeller. Kilidi açmak için 🔒 düğmesine basın.

• HIZLI ISITICI İŞLEMİ

Ocak üzerindeki her bir pişirme gözünde pişirme gözünün sıcaklığını hızlandıran bir hızlı ısıtıcı bulunmaktadır.Hızlı ısıtıcının çalıştırılması:

- Açma/Kapatma düğmesine basın.
- İstenilen pişirme gözlerini açın, "9" konumuna gelmek için "+" düğmesine basın, kısa süreyle “-” düğmesinden parmağınızı çekin ve tekrar basın; ekranda sırayla A "Hızlı ısıtıcı" ibaresi ve “9” ısı seviyesi gösterilecektir.
- Gerekirse, sıcaklığı istenen seviyeye düşürün, ekran sırayla "A" “hızlı ısıtıcı” simgesini ve yeni ısı seviyesini gösterecektir.

Pişirme konumu /seviyesi		Sağlanan güç (%)		Hızlı ısıtıcı süresi (dakika cinsinden)		Otomatik kapanma öncesinde maksimum çalıştırma süresi*
0	:	0 %	:	0	:	0 H
1	:	3 %	:	1	:	6 H
2	:	6 %	:	3	:	6 H
3	:	11 %	:	5	:	5 H
4	:	16 %	:	6,5	:	5 H
5	:	19 %	:	8,5	:	4 H
6	:	32 %	:	2,5	:	1,5 H
7	:	45 %	:	3,5	:	1,5 H
8	:	65 %	:	4,5	:	1,5 H
9	:	100 %	:	0	:	1,5 H

Örn. 6. konumda 1800 W gözü = 1800 W sağlanan gücün %32'si. "Hızlı ısıtıcı" açıldığında, pişirme gözü 2,5 dakika boyunca 1800W güç sağlar ve bu sürenin sonunda 576W'ye ayarlanır.
* Güvenliğin artırılması için, ocak gözleri çok uzun süre açık kalırsa otomatik olarak kapatılır. Otomatik kapanma zamanı kullanılan ısı seviyesine bağlıdır.

Hızlı ısıtıcıyı devreden çıkarmak için
- Pişirme gözünü açın, normal sıcaklık seviyesine gelmek için "-" düğmesine basın, istenen sıcaklık seviyesine ayarlayın veya pişirme gözünü kapatmak için "0"a düşürün.

8. TEMİZLİK ve BAKIM

Ocakla ilgili herhangi bir bakım çalışması yapmadan önce, ocağın soğumasını bekleyin.

Sadece seran yüzeyler için özel olarak tasarlanmış ürünler (kremler ve spatulalar) kullanılmalıdır. Bu tür ürünler hırdavat dükkanlarından temin edilebilir.

Ocak yüzeyine dökülen şeyler çabucak yanıp temizleme işlemini daha da zorlaştırdığı için ocak yüzeyine herhangi bir şeyin dökülmemesine dikkat edin.

Plastik eşyalar, şeker veya şeker bazlı ürünler gibi erimeye eğilimli tüm maddeleri ocağınızdan uzak tutmanız tavsiye edilir.

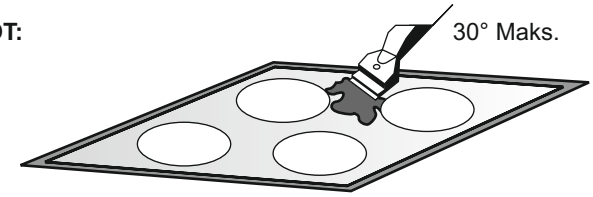
BAKIM:
- Ocak üzerine özel temizlik malzemesinden birkaç damla dökün.
- Varsa inatçı lekeleri yumuşak bir bezle veya hafif nemlendirilmiş bir kâğıt havluyla ovalayın.
- Ocak yüzeyi temizlenene kadar yumuşak bir bezle veya kâğıt havluyla silin.

Halen çıkmayan inatçı lekeler varsa:
- Ocak yüzeyine özel temizleme sıvısından birkaç damla daha dökün.
- Bir spatulayı ocak yüzeyine 30°'lik açıyla tutun ve lekeler kaybolana kadar kazıyın.
- Ocak yüzeyi temizlenene kadar yumuşak bir bezle veya kâğıt havluyla silin.
- Gerekirse işlemi tekrar edin.

BİRKAÇ İPUCU:
Sık sık temizlik yapmak, çizikleri ve yıpranmayı önleme açısından büyük önem taşıyan koruyucu bir tabakanın oluşmasını sağlar. Ocağı tekrar kullanmadan önce yüzeyinin temiz olduğundan emin olun. Su izlerini gidermek için birkaç damla beyaz sirke veya limon suyu kullanın. Ardından, özel temizleme sıvısından birkaç damla dökerek emici bir kâğıt havluyla ocak yüzeyini silin.

Cam seramik yüzey, altı düz kaplardan kaynaklanabilecek çizilmelere karşı dayanıklıdır; ancak yine de bu kapları bir gözden diğerine taşırken kaldırmanız her zaman için daha iyidir.

NOT:



Çok ıslak bir sünger kullanmayın.

Asla bıçak veya tornavida kullanmayın.

Ağzında jilet olan bir spatula, ocak yüzeyine 30°'lik bir açıda tutulduğu sürece yüzeye zarar vermez.

Jiletli spatulayı asla çocukların erişebileceği bir yerde bırakmayın.

Kesinlikle aşındırıcı ürünler veya ovma tozu kullanmayın. Buharlı temizleyicilerin kullanılması uygun değildir.

• **Metal yüzey:** metal yüzeyi temizlemek için sabunlu suyla yıkayın, durulayın ve yumuşak bir bezle kurulayın.

9. SORUN GİDERME

Pişirme gözleri kaynatma yapmıyor veya yetersiz kızartma yapıyor
. Sadece tabanı düz olan tencereleri veya tavaları kullanın.Tencere/tava ve ocak arasında ışık görülebiliyorsa, pişirme gözü ısıyı doğru bir şekilde iletmemektedir.
. Tencere veya tava tabanları seçilen ocak gözünün çapını tam olarak kaplamalıdır.
Yemekler çok yavaş pişiyor
. Uygunsuz tencereler kullanılmaktadır. Sadece ağır olan ve en azından pişirme gözüyle aynı çapta olan tabanı düz kapları kullanın.
Ocağın cam yüzeyindeki küçük çizikler veya aşınmalar
. Yanlış temizlik işlemleri veya kaba altlı tencereler kullanılmaktadır; tencere ile ocak arasına kum veya tuz tanesi gibi parçacıklar girmektedir. “TEMİZLİK” bölümüne bakın; tencere tabanlarının kullanılmadan önce temiz olmasına dikkat edin ve sadece pürüzsüz ve düz tabanlı tencereler kullanın. Çizikler sadece temizlik işlemleri doğru yapılırsa azaltılabilir.
Metal işaretler
. Alüminyum tencereleri ocağın üzerinde kaydırmayın. Temizlik önerilerine bakın.
. Doğru malzemeler kullanmanıza rağmen lekeler çıkmıyor. Bir spatula kullanın ve "TEMİZLİK" bölümündeki talimatlara bakın.
Koyu lekeler
. Bir spatula kullanın ve "TEMİZLİK" bölümündeki talimatlara bakın. Ocak üzerindeki açık renkli yüzeyler
. Mineral, su veya yemek tortusunun yanı sıra alüminyum ve bakır tencerelerin bıraktığı izlerdir; bu izler veya lekeler temizlik kremiyle çıkarılabilir.
Ocak üzerindeki yanmış şeker kalıntıları veya erimiş plastik malzemeler.
. “TEMİZLİK” bölümüne bakın.
Ocak çalışmıyor veya bazı gözler yanmıyor
. Şant çubukları, terminal blokuna doğru takılmamıştır. Bağlantının verilen tavsiyelere uygun olarak yapılıp yapılmadığını kontrol edin.
. Dokunmatik kontrol düğmeleri olan ocaklar: önemli miktarda dökülme söz konusudur veya bir nesne en az 10 saniye, en az iki düğmeyi kapatmıştır. Döküntüyü temizleyin veya nesneyi çıkarın.
. Kontrol paneli kilitlidir. Ocağın kilidini açın.
Ocak kapanmıyor.
. Kontrol paneli kilitlidir. Ocağın kilidini açın.
Ocak otomatik olarak duruyor
. Bir döküntü, 10 saniyeden daha fazla süreyle en az iki düğmeyi kapatmıştır, ocak emniyet kilidine geçer ve bip sesi duyulur. Döküntüyü temizleyin veya nesneyi çıkarın.
. Ocak gözleri çok uzun süre açık kalırsa otomatik olarak durur. “Çalıştırma süresi” bölümüne bakın.
Ocak gözleri için açıp kapatma sıklığı
. Açma-kapatma döngüleri gerekli ısı seviyesine göre değişir:

- düşük seviye: kısa çalıştırma süresi,
- yüksek seviye: uzun çalıştırma süresi.

“H” görünüyor, artık ısı göstergesi yanıp sönüyor

. Elektronik sıcaklık çok yüksektir. Bir teknisyen, kurulumun tavsiyeler doğrultusunda yapıldığını doğrulamalıdır.

10. ATIŞ SONRASI SERVİS

Servis Mühendisi çağırmadan önce lütfen aşağıdaki kontrolleri yapın:
— fiş doğru şekilde takılmış ve yerine oturmuş; Hata tespit edilemezse, cihazı kapatın (kurcalamayın), Satış Sonrası Servis Merkezini arayın. Cihaz, Servis Merkezinde ücretsiz olarak onarılmasını sağlayan bir garanti sertifikasıyla birlikte verilir.

11. ÇEVRENİN KORUNMASI

Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkındaki Avrupa yönergesi 2002/96/EC'ye uygun biçimde işaretlenmiştir. Bu cihazın doğru şekilde atılmasını sağlayarak, bu ürünün hatalı şekilde atık işlemlerinden geçirilmesinin yol açabileceği çevre ve insan sağlığı üzerindeki olası olumsuz etkilerin ortadan kaldırılmasına yardım etmiş olacaksınız. Ürün üzerindeki sembol, bu ürünün evsel atıklarla aynı şekilde işlenemeyeceğini ifade etmektedir. Bunun yerine, elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüştürülmesine yönelik uygun bir toplama noktasına verilmelidir. Ürün, atık imhasına ilişkin yerel çevre mevzuatına uygun olarak atılmalıdır. Bu ürünle ilgili işlemler, geri kazanım ve geri dönüşüm hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel belediye makamlarına, evsel atıkları toplayan bir şirkete ya da ürünü satın almış olduğunuz mağazaya başvurun.

05-2012 • Cod. 41037003

GB The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

ES La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

SL Proizvajalec ni odgovoren za napake v tej knjižici, ki bi nastale ob tisku ali prepisu. Pridržujemo si pravico izvajanja potrebnih sprememb na izdelku, tudi tistih, ki se nanašajo na porabo, brez škode za varnost in funkcionalnost naprave.

TR Üretici bu broşürde bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlere gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.